



2017 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Un Montepulciano très haut de gamme

Descrizione del vino:

Binomio è un progetto congiunto di Fattoria La Valentina e Azienda Agricola Inama. Un vitigno antico, un clone di Montepulciano che produce uve con acini piccoli, è alla base di questo vino unico con aromi caratteristici e duraturi. Il vigneto di San Valentino è esposto a sud, a un'altitudine di 400 metri, e beneficia di un terreno notevole. Un vino ambito, disponibile in quantità limitate.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile. Naso molto intenso di frutti di bosco e lamponi, sottobosco, caramello e delicata vaniglia. Il palato è esplosivo, con aromi di more e mirtillo, note di pepe nero e un po' di liquirizia; i tannini sono maturi ma ancora presenti, brownies e moka in notevole armonia; persistente fino al lungo e opulento finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Abruzzo

Produttore:

Binomio

Valutazioni:

Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Montepulciano

Numero di articolo:

0796617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.