



2018 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:

Porpora, schiarisce leggermente verso il disco. I frutti neri selvatici, che ricordano le more e i mirtilli, si uniscono a tocchi di liquirizia e pepe nero, su note di pane ben cotto e noci. Al palato rivela una magnifica morbidezza che si fonde meravigliosamente con gli aromi di ciliegia e mora, ora con note di caramello e vaniglia, molto dense e delicatamente minerali; il finale è grandioso e aromatico.

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:	Score 19/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Numero di articolo:	0796618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	fino a 2030
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.