



2020 Montepulciano d'Abruzzo DOC

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 fino al disco. Un tocco di vaniglia impreziosisce il bouquet aristocratico che ricorda i mirtilli e il ribes nero, con un accenno di erba curry, cioccolato crémant e moka. Gli aromi di bacche scure sono confermati nel palato molto denso, ora con note di erbe selvatiche e pepe rosso, il tutto sostenuto da tannini maturi; potenza e sostanza persistono ben oltre la metà del palato; finale lungo e delicatamente minerale.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Abruzzo

Produttore:

Binomio

Valutazioni:

Falstaff 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

100% Montepulciano

Numero di articolo:

0796620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.