



2013 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Montepulciano der Top-Liga

Descrizione del vino:

Der Binomio ist ein gemeinschaftliches Projekt der Fattoria La Valentina und der Azienda Agricola Inama. Ein alter Montepulciano- Klon mit kleinbeerigen Trauben ist die Basis für diesen einzigartigen Wein mit seinem charakteristischen, langanhaltenden Aroma. Der Rebberg in San Valentino ist nach Süden ausgerichtet, 400 Meter über Meer mit einer idealen Bodenstruktur. Begehrter Wein in limitierter Menge.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Eine ausgesprochen facettenreiche, animierende Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Brombeeren, Veilchenduft, Brownie-Schokolade und süsses Vanille; viel Schmelz und eine konzentrierte Frucht, nun auch Pflaumen und schwarze Kirschen; die Barriquenoten sind passend integriert und geben diesem Roten eine weitere Dimension; leicht mineralisches, druckvolles Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Abruzzo

Produttore:

Binomio

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100

Vinificazione:

15 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

100% Montepulciano

Numero di articolo:

0796613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.