

palea

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. RISERVA – Focasinò

UVE: Montepulciano d'Abruzzo Riserva

VENDEMMIA: a mano nella seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in botte grande e in barrique

COLORE: rosso intenso con leggeri riflessi violacei

AROMA: intenso e ammaliante, con note di frutti di bosco e amarena. Ha profumi di notevole intensità in cui gli aromi fruttati e il balsamico si coniugano alle note speziate.

SAPORE: elegante e potente dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retrolfattive sono caratterizzate da

frutta rossa, amarena in particolare, amalgamate a sentori di spezie e liquirizia.

Finale complesso e di lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/20°C

ABBINAMENTI: ottimo con antipasti di salumi e formaggi molto stagionati. Ideale con primi piatti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Eccellente con arrosti di carne rossa, grigliate miste e selvaggina.

