



MARRAMIERO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

INCANTO

Scheda Prodotto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

INCANTO

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

Un rosso rubino profondo che sprigiona un sortilegio di profumi maturi: prugna secca, datteri e delicate spezie. Al palato è un abbraccio caldo e avvolgente, di notevole struttura, dove potenza e armonia si fondono in un equilibrio perfetto.

Il finale è lungo, persistente, un'eco che conferma la sua anima. Un vero incantesimo nel calice.

Prima annata di produzione: 1998.

L'abbinamento gastronomico ideale è con le carni arrosto e i formaggi. Si consiglia di servire alla temperatura di 18°-20°C.

TIPOLOGIA

Vino Rosso

UVE

Montepulciano

GRADAZIONE

14% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo

FERMENTAZIONE

In Ganimede e tini di acciaio
con lunga macerazione

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox e infine in bottiglia

MESI DI AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi

NOTE

Rating



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE) Italia
+39 085 8505766 | info@marramiero.it
www.marramiero.it