



Montepulciano d'Abruzzo 2018

Cantina: Bossanova

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 6 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Carne, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vino ottenuto da fermentazioni spontanee ed affinamento in botti di cemento vetrificate. Si consiglia una temperatura di servizio tra i 16° e 18°.

Note di degustazione

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC di Bossanova si presenta con un bel color rosso rubino impenetrabile. Il naso ci sono tutti i sentori tipici di un ottimo montepulciano. Si susseguono amarena, prugna, rosa, frutti rossi e pepe nero. In bocca è elegante, morbido ed equilibrato con una notevole complessità aromatica, piacevolissimo da bere giovane ma con buone prospettive di invecchiamento. Consigliamo di bere il Montepulciano di Bossanova a 16-18°C con carni rosse, selvaggina e piatti di carne a base di pasta all'uovo.