

UINCI

ORIGINES ITALICAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2017

Piccini | cód 2254170

Abruzzo é o terroir mais emblemático para a uva Montepulciano, que nas colinas dessa região dá origem a um tinto que a combinação das notas de cerejas e um toque terroso lembra os vinhos de Chianti. Piccini produz esse Montepulciano d'Abruzzo de grande tipicidade, com grande persistência no palato. Um vinho gastronômico, perfeito para acompanhar massas e carnes grelhadas.

| | |
|-------------------------------------|--|
| Produtor | Piccini |
| País | Itália |
| Região | Abruzzo - Vinhedos localizados na região de Abruzzo |
| Tipo | Tinto |
| Uva | Montepulciano |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2017 |
| Teor alcoólico | 12.5 |
| Temperatura de serviço | 18 a 20°C |
| Vinificação | Fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, maceração durante 15-20 dias |
| Maturação | Penance um período em tanques de concreto |
| Combinações enogastronômicas | Pratos principais com carne de caça, carnes grelhadas, seta, assados e ensopados, queijos maduros e de corpo duro como pecorino e sopa de músculo. |

