

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG 2015 IPNOSI

Posición y tipo de suelo: Colina, con viñedos expuestos al sur y sureste

Variedad de uvas: 100% Montepulciano

Guarda o envejecimiento: En barricas 1er, 2do y 3er paso durante 24 meses, seguido de 3 meses de crianza en botella

Alcohol: 14%

Azúcares residuales: 4 g/l

Acidez: 5,5 g/l

Color: Rojo rubí con reflejos violáceos

Olfato: Aroma a frutos rojos, maduro e intenso, con delicadas notas especiadas

En boca: Taninos intensos y persistentes, potentes pero bien pulidos gracias a una larga crianza en madera; equilibrado y boca final compleja

Temperatura de servicio: 18° C

Maridaje: Carnes rojas a la brasa o a la brasa, brochetas de carne (arrosticini), quesos condimentados

