

ANTO' Montepulciano d'Abruzzo DOC RISERVA 2015 - Linea Top

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Varietà: 100% Montepulciano

Alcol: 14,5% Vol

Zona di Produzione: Abruzzo

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura totale dei grappoli.
Macerazione di circa 2 settimane a circa 28°C. con regolari rimontaggi e délestage.

Maturazione: Maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia per circa 30 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

Affinamento minimo in bottiglia: 12 mesi

Profilo Organolettico

Colore: Rubino molto profondo

Naso: Frutti scuri, amarena, more selvatiche, delicate spezie, viola, liquirizia e cuoio.

Palato: Tannini solidi, integrati e finemente bilanciati con un ricco profilo fruttato. Di corpo pieno e finale molto lungo, elegante e persistente.

Temperatura di Servizio: 15 – 16°C

Abbinamenti Gastronomici: Arrostiti di carne, bistecca alla fiorentina, agnello al forno e alla brace, formaggi di media stagionatura.

Drink Window: 2020 – 2035

