

LOC-0040 - 085 Montepulciano D'Abruzzo DOC Locanda Italia

Descrizione

Il Montepulciano è l'uva per eccellenza del centro Italia insieme al Sangiovese. Eletto per struttura e potenza come uno dei migliori vini rossi in assoluto, il Montepulciano d'Abruzzo ha anche una longevità tale da poter resistere per anni in cantina conservando tutte le sue caratteristiche. Nella nostra versione risulta un vino dal colore rubino intenso tendente al porpora, si presenta corposo con finale asciutto e leggermente tannico. Il nostro Montepulciano 085 ha un bouquet intenso, etereo, di bacche rosse e note calde di spezie. Ideale per arrosti e carni rosse, è prodotto a basso contenuto di solfiti e viene preparato senza derivati animali. Il risultato è un vino che combina, senza sforzo, le moderne pratiche di viticoltura con le tradizioni enologiche delle comunità locali.

Descrizione breve

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc 085 è un vino dal colore rubino intenso tendente al porpora, corposo con finale asciutto e leggermente tannico. Ha un bouquet intenso, etereo, di bacche rosse e note calde di spezie.

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato Vittorio Festa, abruzzese, tra i più premiati e conosciuti enologi italiani, appassionato e profondo conoscitore della propria terra di origine e di tutto il patrimonio vitivinicolo nazionale e Diamond Group, team di produttori professionisti, intenditori ed appassionati di vino, con sede in Franciacorta. Partendo da una cantina situata all'interno delle mura del castello di Coccaglio e da numerose altre cantine partner in tutto il paese, distribuiscono nel mondo alcuni dei migliori vini italiani.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 16 e i 18 gradi.

Si abbina idealmente a carni rosse alla griglia, primi piatti importanti, stufati e arrosti a cottura lenta.

Composizione

100% uva Montepulciano.

Grado alcolico

13%

Formato

0,75 l