



CONVIVIALE MONTEPUICIANO

Origen: Italia

Zona: Abruzzo

Varietal: Montepuciano

Alcohol:14% Añada: 2014

Enólogo: Claudio Manera



Producido a partir de una selección de parcelas de la variedad Montepuciano, procedentes de viñedos de bajo rendimiento de 30 a 50 años de antigüedad en la provincia de Abruzzo.

Elaboración: La fermentación se lleva a cabo en pequeños lotes utilizando levaduras naturales y con una temperatura entre 28 y 30°C. Las pieles se mantienen en contacto durante 10 días en la fermentación. Tras la maceración se realiza la maduración en una combinación de barricas de roble eslovenas y francesas durante 6 meses.

Notas de cata: un intenso vino con cerezas, aromas a ciruelas maduras y cálidas especias de la tierra. En el paladar es denso con sabores a cerezas, grosella negra y moras. Los taninos son maduros, dándole gran estructura con un fresco final.

Perfecto con: pasta ala bolognesa, cazuelas de ternera o carnes a la parrilla.

