MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

AMERIGO VESPUCCI

NOVA TERRA

Italy's Wine

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Tipo di Vino: Rosso
Classificazione: D.O.C.
Luogo di Produzione: Nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo (Abruzzo)
Uve: Montepulciano
Gradazione Alcolica: 12,5%vol.
Colore: Nel bicchiere spicca un accattivante colore rosso rubino molto intenso, attutito da riflessi purpureo/violacei, con tendenza al granato se invecchiato.
Profumo: Al naso risulta tenue e molto gradevole: il suo apprezzato bouquet si caratterizza per la presenza di piacevoli e morbide note di confettura di prugna, marasca, frutti di bosco in concomitanza di una delicata percezione di sottofondo vegetale. Nel vino maturo il profumo diventa etereo, e assume le vesti della rosa, della vaniglia, della liquirizia.
Sapore: Al palato la lunga persistenza gustativa non ha cedimenti: il principe dei vini abruzzesi ha un sapore morbido, con una giusta acidità che non risulta mai eccessiva; nel complesso è armonico ed imprevedibile. Una gradevole e persistente struttura.
Abbinamenti: Particolarmente indicato ad accompagnare pietanze saporite quali formaggi stagionati e potenti, salumi in genere, minestre ricche, cacciagione, cinghiale arrosto o marinato, carni rosse e cioccolata amara.
Temperatura di Servizio: Tra i 18 e i 20 °C; per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione nel balloon.

Type of Wine: Red
Classification: D.O.C.
Production Area: in the provinces of Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo (Abruzzo)
Grapes: Montepulciano
Alcohol: 12,5%vol.
Color: In the glass this wine shows out a fascinating and very intensive ruby red color, softened by purple/violet reflexes, and verging on garnet red with the aging.
Fragrance: At nose it expresses a very soft and pleasant fragrance: its appreciated bouquet is characterized by the presence of soft notes of plum, wild cherry and fruit of the forest jam, with a light background sensation of vegetal. When the wine becomes ripe its fragrance becomes ethereal, and gets the aroma of rose, vanilla and liquorices.
Flavour: At palate its long persistence resists: the prince of Abruzzo wines has a soft taste, with the right amount of acidity which is never excessive; in general it is harmonic and unexpected. It has a pleasant and persistent structure.
Food Pairings: It is particularly adapt for pairings with tasty dishes like ripe cheeses, cold cuts, rich soups, game meat, roasted or marinaded boar meat, red meats and bitter chocolate.
Serving Temperature: It has to be served at 18-20 ° C; to appreciate it at best, it has to be tasted in a balloon glass.