

Conte Zoffirelli Montepulciano d'Abruzzo 2014

Abruzzo DOP

Italie › Abruzzes

Garde :
3 - 5 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Montepulciano

Note de dégustation

Robe : D'un beau rouge rubis avec quelques reflets grenat.

Nez : D'une grande puissance expressive.

Palais : Il se présente intense, corsé et velouté avec des arômes de cerise et quelques notes d'épices et de vanille.

Accords mets-vin

Papardelles sauce bolognaise de lièvre ou de sanglier, bœuf braisé, vieux fromages, fromages de chèvre avec des noix et de la confiture

Terroir

Ce vin mûrit sur les collines montagneuses des fascinantes terres des Abruzzes au centre de l'Italie.

Vinification

Traditionnelle