



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP AMARTI

Vinho fino tinto seco, produzido com uvas selecionadas de Montepulciano da província de Chieti. De grande tradição, é considerado o rei dos vinhos da região de Abruzzo, segue um rigoroso processo de vinificação malolática e seis meses de afinamento.

COR

VERMELHO INTENSO

PERFUME

CHEIO, INTENSO E DE LONGA PERSISTÊNCIA

PALADAR

INTENSO E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

ÓTIMO COM CARNES VERMELHAS, ESPECIALMENTE SE GRELHADAS, E QUEIJOS
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 14°