

MAJA Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 – Piandimare

Uve Montepulciano

Area Villamagna (Chieti) – Abruzzo

Vinificazione Lunga macerazione a contatto con le bucce a 25°-30°C. Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio e almeno 30 mesi in barrique di rovere, per finire almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Colore rosso rubino quasi impenetrabile. un ampio ventaglio di profumi intensi, frutta matura di marasche e ribes, note terziarie speziate, cuoio e tabacco. Al palato schietto come l'uva da cui deriva, polposo, lunga persistenza, tannico, ma armonico.

Abbinamenti lo si può definire un vino da meditazione per la sua complessità, lo potete gustare appieno con arrostiti, cacciagione, salumi, formaggi dalla lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 16/18° C

Alcool 14,5 % vol