



AZIENDA VINICOLA VENEZA ABRUZZES VESTIGO



Cépages :

Montepulciano d'Abruzzo



Vinification :

La vinification se déroule à température contrôlée à 22 ° C pour conserver les notes aromatiques et limiter l'extraction des tanins. Puis conservé 6 mois en cuves inox et 6 à 8 mois en fûts de chêne.



Terroir :

Sol brut argileux.



Dégustation :

La couleur est rouge est rouge profond. Au nez on trouve des fruits rouges, vanille, chocolat. En bouche : Notes complexes de fruits rouges et de prune de vanille, d'épices, olive noire, tabac et chocolat. Beaucoup de corps et une bonne structure tannique.



Accords mets /vin :

Charcuterie, plats à base de sauce bolognaise, tout type de viande (en

sauce ou barbecue), du poisson
grillé, fromages forts.