



2020 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso, Winemaker's Choice, Cantine Borgo Reale

Impressionante per espressività e note

Descrizione del vino:

Che scoperta! Questo tipico e potente Montepulciano d'Abruzzo porta la firma dell'enologo Loris Delvai. Il Winemaker's Choice è un vino rosso vellutato e pieno di carattere, prodotto con un metodo moderno e affinato in botti di rovere americano.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con centro quasi nero. Al naso note floreali si mescolano a more e mirtilli, con note di mokka e un accenno di liquirizia. Intensi aromi fruttati al palato che ora rivelano anche sfumature di amarena e un accenno di mentolo, potente e finemente strutturato, nocciole tostate e un soffio di vaniglia; finale molto espressivo e persistente, tipico del vitigno, con bella dolcezza di frutta.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Abruzzo
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Vinificazione:	23 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Numero di articolo:	1070720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso
Winemaker's Choice
Cantine Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.