



2021 Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT, Cantine del Borgo Reale

Appassimento velouté et épicé en provenance des Abruzzes

Descrizione del vino:

Classi proviene dalla sotto-appellazione Terre di Chieti, nella regione Abruzzo dell'Italia centrale. I vigneti si trovano nei dintorni di Chieti, capoluogo dell'omonima provincia. Per questo appassimento, le uve Sangiovese e Merlot appassiscono sulla pianta. Le uve Montepulciano, invece, vengono raccolte precocemente e fatte appassire in piccole cassette per circa 50 giorni dopo la raccolta. In combinazione con l'invecchiamento in botti di rovere, questo metodo produce sapori vellutati di frutta matura con una bella concentrazione aromatica che piacerà a tutti gli amanti del vino.

Nota di degustazione:

Porpora fino al disco. Una nota di marzapane ravviva il potente bouquet, caratterizzato da more e ciliegie nere con note di cioccolato fondente e spezie. L'attacco morbido lascia il posto a densi e potenti aromi di bacche che ricordano quelli del naso, con una superba freschezza; splendidamente maturo, con un lungo finale con note di mandorle grigliate e moka.

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 96/100, Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	1178321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT
Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.