



## 2019 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Quando due grandi viticoltori uniscono le loro competenze

### Descrizione del vino:

I due produttori leader, Fattoria La Valentina e Azienda Agricola Inama, si sono posti l'obiettivo di creare un vino strutturato, moderno, corposo e con un grande potenziale di invecchiamento. Per farlo, hanno scelto un'antica variante del vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Potrete apprezzare la sua profonda concentrazione e il suo carattere unico nella cuvée Riserva.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi fino al disco. Un tocco di vaniglia impreziosisce il bouquet aristocratico che ricorda i mirtilli e il ribes nero, con un accenno di erba curry, cioccolato crémant e moka. Gli aromi di bacche scure sono confermati nel palato molto denso, ora con note di erbe selvatiche e pepe rosso, il tutto sostenuto da tannini maturi; potenza e sostanza persistono ben oltre la metà del palato; finale lungo e delicatamente minerale.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Abruzzo
<b>Produttore:</b>	Binomio
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Montepulciano
<b>Numero di articolo:</b>	0796619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Montepulciano
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.