

TERRE ERCE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

RED WINE

TIPOLOGIA UVE · Montepulciano 100%

GRADAZIONE ALCOLICA · 13%

PRODUZIONE · Vendemmia: grappoli selezionati e raccolti a mano. Allevamento: pergola abruzzese. Fermentazione: alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica e decantamento in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: in serbatoi INOX e in Barriques.

CARATTERISTICHE · Colore: rosso, con riflessi violacei e note granata. Profumo: sentori di ciliegia e frutti rossi che si legano ad un equilibrato bouquet vanigliato del legno. Gusto: note di ciliegie, frutti rossi, liquirizia e spezie. Corposo e persistente, dotato di un profilo tannico importante.

ABBINAMENTO · Cene importanti con arrosti di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

BOTTIGLIA · da 750ml

GRAPE VARIETY · Montepulciano 100%

ALCOHOL CONTENT · 13%

PRODUCTION · Harvest: selected clusters, picked by hand. Training: Abruzzo pergola. Fermentation: alcoholic, at controlled temperature, followed by malolactic, and settling in stainless steel tanks. Ageing: in stainless steel tanks and in barriques.

SENSORY PROFILE · Colour: red, with purplish nuances and garnet notes. Nose: hints of cherry and red berries woven into a well-balanced profile showing the vanilla influence of the wood. Palate: notes of cherry and red berries, liquorice and spice. Full-bodied and lingering with a tannin-rich mouth.

SERVING SUGGESTIONS · Sumptuous dinners with red meats; game; ripe cheeses.

BOTTLE TYPE · 750ml

