

Opi

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2011 Farnese Fantini

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Opi Farnese Fantini è un vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso e persistente. Pronto per essere bevuto subito, ma sopporta anche bene i lunghi invecchiamenti. Questo vino è il frutto e il risultato della ricerca della massima espressione del vitigno che ha la fortuna di sorgere in una zona particolarmente vocata alla viticoltura. Ideale per consumatori esigenti, riesce a coniugare nel migliore dei modi grande struttura, ricchezza aromatica e di sapori, con armonica eleganza

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

Denominazione DOCG

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Notaresco

Certificazione Biologico

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato

Gusto Vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso e persistente

Profumo Intenso e persistente, speziato (tabacco e note legnose) con sentori di liquirizia, fruttato (frutta matura e sottospirito), tendenza all'etero

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate in cantina per la diraspatura e la doppia selezione manuale dei singoli acini, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni.

Fermentazione malolattica

Affinamento In barriques di legno francese e americano per 24 mesi