

SOLANDIA Montepulciano d'Abruzzo DOC



VARIETALES: Montepulciano d'Abruzzo 100%

D.O.: Toscana, Italia

Información:

Un tinto intenso que fascina gracias a una imagen fina y elegante y a un estilo único, creado por la fuerza del sol, la riqueza de las uvas y la sabiduría vinícola.

Vinificación:

Vinificación tradicional "en rojo", el mosto de flor permanece en contacto con las pieles durante unos 10 días; la fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero a temperatura controlada; sigue un período de crianza hasta el embotellado.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubí intenso.

Nariz: Aroma intenso, amplio, fragante de confitura de ciruela y guinda con recuerdos de violeta; sabor seco, pleno, cálido, suave pero bien estructurado, con un agradable fondo de fruta seca y avellanas tostadas, con larga persistencia.