



RESERVA



MOLI 2010

Saboroso corte de Montepulciano e Aglianico sem passagem por madeira. Revela boa fruta e frescor, e um discreto e característico amargor, perfeito para diminuir a sensação de gordura de alguns pratos. Vinhas com 22 anos de idade de vinhedos locais na região de Ramitello. Permanece 3 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipos** Tinto

Terroir

País Itália

Região Molise

Produtor Di Majo Norante

Safra 2010

Elaboração

Uva 80% Montepulciano e 20% Aglianico

Teor Alcoólico 13%

Amadurecimento Tanques de aço inox. Não passa por madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi

Olfativo Aroma de frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja

Gustativo Equilibrado, taninos presentes, boa fruta e ótima acidez

Harmonização Carnes assadas, vitela, pizzas, bruschettas e massas ao molho de carne

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º

Estimativa de Guarda Pronto

Posição do Produtor na bota Italiana:

