

Agosto 2019



Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOG - 2015

Produtor: Farnese

Tinto elegante, equilibrado e fresco, o Montepulciano d'Abruzzo possui bom aporte de frutas vermelhas e final de boca elegante. Um dos melhores vinhos para harmonizar com massas com molho de tomate, além de ser um dos vinhos mais surpreendentes quanto a sua relação qualidade X preço. Um belo exemplar de Montepulciano! Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Abruzzo

Uva: 100% Montepulciano

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos granada

Olfativo: Frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas defumadas e terrosas, além de toques florais e herbáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos sutis e sedosos e final de boca fresco e equilibrado.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, massas recheadas com molhos a base de tomate, pizzas, sanduíches, bruschetta, risotos...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Farnese é a vinícola italiana de maior sucesso comercial. Edificada em 1538, é fruto da união da princesa austríaca Margherita com o príncipe Farnese que, encantados com a cidade de Ortona, decidiram produzir vinhos finos para serem servidos nos grandes banquetes da corte europeia. Hoje, mais de 470 anos depois, essa belíssima história é transmitida em cada um dos milhares de garrafas exportadas anualmente. A Vini Farnese possui vinhedos em duas regiões, Abruzzo e Puglia, possibilitando a extração do melhor de cada uva combinada aos diferentes terroirs.