

FERZO

WINES



MONTEPULCIANO ABRUZZO D.O.P.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
(vitigno autoctono)



EVOLUZIONE IN BARRIQUE



13,5% VOL. ALC.



SERVIRE A 16/18°C

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti e vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Successivamente avviene la fermentazione malolattica e decantazione in acciaio inox.

COLORE

Rosso intenso con leggeri riflessi scuri di porpora.

OLFATTO

Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

GUSTO

Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

ABBINAMENTI



Primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati. Stuzzica l'abbinamento con la cioccolata fondaente.