

ABRUZZO, ITALIA

Zonin Ventiterre Montepulciano d'Abruzzo



Ruokasuositukset

Grilliruoka
Voimakkaat juustot
Nauta
Pasta ja pizza
Pataruoat
Pikkusuolaiset

Tuoksu

Tuoreita metsämarjoja,
karvasmantelia, kevyesti vaniljaa

Maku

Täyteläinen, hapokas, punamarjainen,
tiivisrakenteinen, tasapainoinen, kevyesti
mausteinen

Alkon makuluonnehdinta

Pehmeä & hedelmäinen

Rypäle

Montepulciano

Väri

Kaunis rubiininpunainen

Viininvalmistus

Rypäleet kerätään valikoiden Abruzzon alueelta ja tuodaan viinitilalle, jossa rypäleet murskataan hellävaraisesti ja jätetään maseroitumaan kuorien kanssa noin viikoksi. Alkoholikäyminen tapahtuu terästankeissa 28-30 asteen lämpötilassa, jota seuraa malolaktinen käyminen. Sen tarkoituksena on pehmentää kokonaishappoja ja se saa viinin tuntumaan pehmeämmältä ja pyöreämmältä. Lopuksi viiniä kypsytetään suurissa slaavilaisissa tammitynnyreissä.

Lisätietoja

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Maa | Italia |
| Alue | Abruzzo |
| Tuottaja | Casa Viticola Zonin |
| Saatavuus | Ravintolat Tukku |
| Pullokoko | 75,00cl |
| Alkoholia | 13,00% |
| Pakkaustyyppi | Lasipullo |
| Laatuluokitus | Montepulciano d'Abruzzo DOC |
| EAN | 8 002 235 632 553 |
| SKU | 606204 |
| Korkkityyppi | Kierrekorkki |
| Pulloja / laatikko | 6 kpl |
| Makeusaste | Kuiva, erittäin kuiva |
| Täyteläisyysaste | Täyteläinen |
| Rypäleosuudet | Montepulciano 100% |