



# MONTIPAGANO 2020

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Spécialité par lot

Vin biologique



  
**UMANI RONCHI**  
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

**Région :** Abruzzes

**Cépage :** 100% Montepulciano

**Terroir :** L'équilibre entre les sols d'argile et de sable et la présence de nombreux cailloux en font un terroir idéal pour la viticulture. Exposition sud-ouest et altitude approximative de 200 m. au-dessus du niveau de la mer.

**Vinification :** Les vendanges sont manuelles. Après un léger pressage, le moût subit une fermentation en cuve d'acier durant 10 à 12 jours à 26-28°C. Après la fermentation malolactique, une partie du vin vieillira durant une courte période en barriques.

**Dégustation :** Rouge rubis avec des reflets pourpre. Bouquet intense rappelant les fruits rouges et la fraise. En bouche il est souple et bien balancé. Les tanins sont bien intégrés. La finale est longue et intensément fruitée.

**Accords :** Ce vin est heureux avec les rôtis de viande rouge, le gibier en sauce et les fromages.

**Code :** 14829098

**Prix :** 17,95\$

**Prix licencié :** 15,61\$

**UVC :** 6

