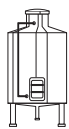


Piandimare MAJA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Uve	Montepulciano
Area	Villamagna (Chieti) - Abruzzo
Vinificazione	Lunga macerazione a contatto con le bucce a 25°- 30°C. Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio e almeno 30 mesi in barrique di rovere, per finire almeno 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Colore rosso rubino quasi impenetrabile. un ampio ventaglio di profumi intensi, frutta matura di marasche e ribes, note terziarie speziate, cuoio e tabacco. Al palato schietto come l'uva da cui deriva, polposo, lunga persistenza, tannico, ma armonico.
Abbinamenti	lo si può definire un vino da meditazione per la sua complessità, lo potete gustare appieno con arrostiti, cacciagione, salumi, formaggi dalla lunga stagionatura.
Temperatura di servizio	16/18° C
Analisi	Alcool 14,5 % vol
Invecchiamento (mesi)	



9



-



30



6

