

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

Uve	Montepulciano
Area	Villamagna (Chieti) - Abruzzo
Vinificazione	Lunga macerazione a contatto con le bucce a 25°-30°C. per 2 settimane. Affinato 12 mesi in vasche di acciaio e 12 mesi in barrique di rovere, per finire riposo di 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci, profumo intenso con sentori fruttati di marasca, leggere note terziarie di vaniglia e tabacco. Al palato intenso, persistente e armonico.
Abbinamenti	Pasta con sughi rossi, carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	16/18° C
Analisi	Alcool 14% vol
Invecchiamento (mesi)	 12  -  12  6

