

bubo

Vino Rosso d'Italia



Classificazione: Vino rosso d'Italia

Classification: Vino rosso d'Italia

Vitigno: 90% Merlot – 10% Montepulciano

Grape Variety: 90% Merlot – 10% Montepulciano



Bottiglia da: ml 750

Bottle: ml 750



Area di produzione: Abruzzo

Production Area: Abruzzo

Epoca della vendemmia: Seconda metà di Settembre

Harvest Period: Second half of September

Vinificazione: Tradizionale vinificazione in rosso a temperatura controllata tra i 25° e i 27° C.

Vinification: Traditional red wine vinification with controlled temperature between 25° and 27° C.

Affinamento: In acciaio

Ageing: Stainless steel-tanks.



Caratteristiche sensoriali: Vino elegante, di buon corpo, dal tipico colore rosso rubino acceso. Il profumo ha note di fiori a bacca rossa e piccoli fiori. Il gusto è equilibrato e fine.

Tasting notes: Bright ruby red, with a pleasant floral bouquet. It can be considered a full-bodied and well-balanced wine.

Abbinamenti: Indicato con piatti saporiti, come risotto ai funghi, con la pasta e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni bianche e arrosti.

Menu suggestions: Excellent with tasty dishes, such as risotto with mushrooms, ravioli and meat.



Titolo Alcolometrico: 12,5%

Alcoholic Content: 12,5%



Temperatura di servizio: 18-20°C

Serving Temperature: 18-20°C



Vino Rosso d'Italia