



Jasci Montepulciano d'Abruzzes (Bio)

Italie Les Abruzzes
IGT Terre di Chieti

Cépages : 100% Montepulciano

Terroir : à 250m d'altitude, exposés Sud-Est.

Vinification : Macération de 12-15 jours. Pressurage doux. Cuvaison en foudres.

Elevage : 6 mois en barrique

Dégustation :

-**Robe** : rubis.

-**Nez** : Juteuse, sur le fruit avec une touche boisée.
Bonne fraîcheur.

-**Bouche** : belle matière, légèrement salin avec des notes de pêche blanche.

Accords mets et vins : Se mariera très bien avec une viande rouge rôtie, un magret de canard, un osso bucco, des tomates farcies..

.

Alcool : 13 % vol.