



MONTEPULCIANO BIO

QUATTRO VENTI



- **Cépage** : Montepulciano d'Abruzzo
- **Producteur** : Torri
- **Appellation** : DOC Abruzzo
- **Région** : Controguerra dans les Abruzzes
- **Alcool** : 13.5% vol.
- **Vinification** : Vendange à la main et récolte légèrement tardive vers mi et fin octobre. La vinification est faite exclusivement dans des cuves en acier inoxydable et après la fermentation malolactique le vin est vieilli 6 mois en bouteille.
- **Dégustation** : Couleur rouge rubis. Parfum légèrement fruité, floral et épicé. Moyennement corsé, fruité, rond et délicat. Tanins élégants et soyeux.
- **Accord mets/vins** : Viandes rouges, Grillades. Pizza, pâtes. Fromages de caractères.
- **Quelques mots sur le producteur** : La cantina Torri est né en 1966 dans la pure tradition œnologique des Abruzzes. Les vignobles s'étendent sur 60 hectares dans les villes de Colonnella, Controguerra et Torano, de 100 à 300 mètres d'altitude. La production est 100% biologique et la maison produit des vins de plaisir et généreux.

