



Opi

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2011 Farnese Fantini

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Opi Farnese Fantini è un vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso e persistente. Pronto per essere bevuto subito, ma sopporta anche bene i lunghi invecchiamenti. Questo vino è il frutto e il risultato della ricerca della massima espressione del vitigno che ha la fortuna di sorgere in una zona particolarmente vocata alla viticoltura. Ideale per consumatori esigenti, riesce a coniugare nel migliore dei modi grande struttura, ricchezza aromatica e di sapori, con armonica eleganza

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Notaresco
Certificazione	Biologico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato
Gusto	Vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso e persistente
Profumo	Intenso e persistente, speziato (tabacco e note legnose) con sentori di liquirizia, fruttato (frutta matura e sottospirito), tendenza all'etereo
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate in cantina per la diraspatura e la doppia selezione manuale dei singoli acini, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni. Fermentazione malolattica
Affinamento	In barriques di legno francese e americano per 24 mesi