

Torri Bakàn Montepulciano D'Abruzzo DOC Riserva 0,75L

cod.: bakanmontepulciano



Note sensoriali

Colore: Rosso intenso con note granata

Olfatto: Floreale, fruttato e speziato

Flavour: Rotondo, corposo e complesso con note balsamiche e speziate.

Vendemmia

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 ottobre in un antico vigneto di 35 anni ad Ancarano e Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere, che unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici profumi delle uve Montepulciano.

Vinificazione

Il vino è fermentato esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo la fermentazione malolattica il vino rosso biologico Torri Bakàn invecchia in barriques usate per 12 mesi per poi affinare in bottiglia per almeno 6 mesi.

Come abbinare il nostro vino rosso biologico Torri Bakàn

Un vino da pasto dal rosso rubino intenso, ideale per accompagnare i vostri pranzi in famiglia della domenica, a base carne, come un cosciotto d'agnello alla brace, o un'ottima pasta alla carbonara. Ma si presta benissimo anche ad essere sorseggiato assieme ad un buon tagliere di formaggi stagionati, come un pecorino romano.

EUR 16,00
iva inc.

