



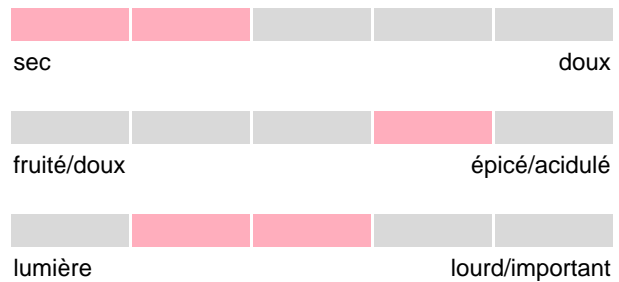
Vergani

MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NODODIVINO



Montepulciano d'Abruzzo DOC, Nododivino, Abruzzo, Italie

Profil de goût



Millésime

2021

Notes

Ce vin déploie son arôme balsamique d'épices, de mûres et de prunes, qui confèrent au bouquet complexité et harmonie. En bouche, la mûre, la cerise noire et la prune dominant d'abord pour laisser place à des notes de tabac et de clou de girofle. L'acidité portée par les tanins et le corps souple animent l'expérience gustative et assurent une longue finale.

Vinification

La fermentation dure environ 7 à 8 jours. Le vin obtenu à la fin de la fermentation est transvasé dans des cuves en acier où il vieillit pendant quelques mois, puis il est conservé pendant 8 mois dans des fûts en bois.

Les variétés de raisin

100% Montepulciano

Alcool

14.5%

Format

75 cl

NODODIVINO

Das unternehmen Nododivino wird von italiens Flying Winemaker schlechthin beraten: Riccardo Cotarella. Dieser hatte schon bei vielen Top Weinen Italiens seine Finger im Spiel und seine Handschrift und die damit verbundene Qualität ist auch beim Weingut Nododivino klar ersichtlich. Das unternehmen Produziert moderne Weine mit klassischen Traubensorten aus den Abbruzzen.