

Rosato Cerasuolo Le Murate

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Nicodemi, 2018

750 ml

N° Art. 35018718



Les arômes au nez et en bouche déclinent une palette fruitée comme la framboise, l'écorce d'orange et le melon ce qui n'empêche pas un joli contraste avec une finale sèche et de bonne tension évitant ainsi toute lourdeur. La finale avec ses notes florales et de poivre blanc porte le vin en longueur.

| | |
|-------------------------|--|
| Origine: | Italie / Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo |
| Cépage: | Montepulciano |
| Maturité: | 1 à 3 ans |
| Température: | 10 à 12 °C |
| Conseil de dégustation: | Antipasti italiens, Plats asiatiques doux, Vitello tonnato |
| Vinification: | Eraflage complet, Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat, Macération pré-fermentaire à froid |
| Récolte: | Vendanges manuelles |
| Élevage: | En cuve inox |
| Volume: | 13.0 % |



Végan

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

