

TEN. ULISSE

Amaranta Montepulciano d'Abruzzo

Et fantastisk potpurri av aromer, konsentrert duft - ferskt plommesyltetøy, mørkbrent eik og lær. Den er mørk og raus med saftig blå frukt. En velsmakende vin med hint av mørk appelsinsjokolade og espresso, myke tanniner og fast lang ettersmak. Kalkholdig jordsmonn. 30-35 år gamle vinstokker. Deler av druene er nøye plukket etter at de er såvidt blitt fullmodne. 15/20 dager maserasjon, temp. kontroll. fermentering ved 24°-26° C. 9-12 måneder lagring på fransk og amerikans eik.

Horeca veil. eksl. mva: **281,75**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Montepulciano 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Konsentrert, dominert av sorte bær med elegant og lang avslutning.

Vinmonopol nr	**1743301**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**4120184**	Vecturanummer	**150181**	Sukkerinnhold	**6,8 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Abruzzo**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**