

MININI MONTEPULCIANO

A Montepulciano é uma uva de colheita tardia com grande presença de fruta, coloração profunda e baixa acidez. Tem um lado frutado mais potente, o que deixa o vinho mais equilibrado. Os taninos são, em sua maioria, finos e doces. Além dos excelentes vinhos varietais que elabora, a Montepulciano dá origem a bons vinhos de corte, especialmente quando é combinada às uvas Sangiovese e Syrah.



Abruzzo - Itália



Montepulciano e Sangiovese

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com reflexos laranjas.



Aroma intenso e agradável.



Na boca apresenta-se cheio, redondo e ligeiramente tânico.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal com carnes assadas e queijos maduros.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,91%

Açúcar: 2,1 g/l

Acidez Total: 78 meq/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO