Cantina Zaccagnini

Pays	Italie
Région	Abruzzes
Appellation	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Millésime	2018
Couleur	Rouge Cantina Jaccamin Jacca da tradacta dano
Producteur	Az. Agr. Ciccio Zaccagnini
Cépages	100 % Montepulciano d'Abruzzo
Description	Robe rouge rubis intense avec des nuances de violet. Le nez est intense e caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste bien équilibrée avec des notes tanniques.
Description Vinification	caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste
	caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste bien équilibrée avec des notes tanniques.
Vinification	caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste bien équilibrée avec des notes tanniques. Vendange manuelle. Fermentation sous température cont^rolée dans des cuves en inox
Vinification Elevage	caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste bien équilibrée avec des notes tanniques. Vendange manuelle. Fermentation sous température cont^rolée dans des cuves en inox En barriques de chêne pendant 6 mois
Vinification Elevage Analytique	caractéristiques des arômes primaires de la vigne. La bouche est fruitée, corsée, robuste bien équilibrée avec des notes tanniques. Vendange manuelle. Fermentation sous température cont^rolée dans des cuves en inox En barriques de chêne pendant 6 mois 12,5 %

Notes

Prix Kiwanis

9€