



PAN
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018
Denominazione di Origine Protetta

パン

モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.P 2018

タイプ:	フルボディ
格付け:	D.O.P.
産地:	アブルッツォ州
品種:	モンテプルチアーノ 100%
EAN コード:	8017193000900
土壌:	石灰質
収量:	9t/he
収穫時期:	10月下旬
醸造:	温度管理のできるスチールタンクで発酵と長めのマセラシオン
熟成:	ミディアムトーストされた樽で数か月
アルコール度数:	14.5%
香り:	赤い果実、プラムやキイチゴのジャム、チョコレート、コショウ
味わい:	タンニンとアルコール感から始まり、バランスの良い重厚なボディ。 プラムやキイチゴのジャム、シナモン、バニラのフレーバーが続く。
サーヴ温度:	18~20℃
相性の良い食事:	熟成チーズ、赤身やジビエ類など

