

**vinhoclube****SELEÇÃO QUALITY****Fevereiro 2024****MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. TERRE FORTI 2021****● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Os vinhos Terre Forti têm como propósito apresentar rótulos de diferentes regiões, que revelem a riqueza e a diversidade do território italiano. Desde a vinha até a taça, cada gole revela notável paixão e maestria enológica. Com cor carmesim, este Montepulciano d'Abbruzzo tem aromas complexos que lembram cranberries, framboesas e cerejas vermelhas. Na boca é rico e redondo, com um final adequadamente macio e uma acidez equilibrada.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

Vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, mas sem grande intensidade.

País:
Itália

Uva:
Montepulciano

Temperatura:
14°C a 16°C

Abrir e
consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
12,5%

Corpo:
●●●○○

Sequência no
serviço da seleção
1º

● HARMONIZAÇÃO

Massas com carne, Kebabs, Guisado com legumes, Rosbife, Embutidos e frios, Pizza com embutidos, Queijos meia-cura, Churrasco na brasa, Batata ao forno com creme, Bisteca, Canelone e Costela de porco



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.