

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. GUFO 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Montepulciano d'Abruzzo Gufo é produzido pela Cantina Tollo, uma associação de vicultores localizada na região de Abruzzo, na zona central italiana. É feito cem por cento a partir da uva Montepulciano, uma variedade clássica e muito apreciada na viticultura italiana. No visual apresenta cor vermelho rubi com reflexos violáceos. Seus aromas são intensos, com destaque para ameixas, cerejas e toques florais. No paladar é equilibrado e rico em sabor, mostrando elegância, robustez e nuances gustativas variadas a um só tempo.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

País:  
Itália

Uva:  
Montepulciano

Temperatura:  
14°C a 16°C

Abrir e  
consumir após:  
30 minutos

Teor alcoólico:  
13%

Corpo:  
●●●○○

● 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.