

Lunaria Coste di Moro 2019



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Lunaria
Appellation	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Région	Abruzzes
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Encépagement	Montepulciano d'Abruzzo
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Les raisins, après une sélection rigoureuse, sont écrasés et égrappés, les peaux sont laissées en contact avec le jus, puis on laisse macérer à une température constante de 25/28°C pendant 10 à 15 jours.
Sol	Vin d'agriculture biologique
Élevage	Élevage en fûts de chêne et en cuve inox pendant au moins 4 mois et par la suite en bouteille.
Ce qui le rend unique	Couleur rouge rubis foncé. Un nez intense de réglisse noire, de tabac avec des notes de cacao qui complètent son bouquet. Le palais est riche, intense avec des tanins bien enrobés. Le Coste di Moro accompagnera très bien les charcuteries, les plats de pâtes et les viandes relevées.