



CASA VINICOLA
RASORE

Montepulciano d'Abruzzo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VARIETÀ

Montepulciano

AREA DI PRODUZIONE

Piemonte

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei.

Ben bilanciato, con sentori di bacche rosse, note speziate, tabacco, cacao e vaniglia è ideale con carni grigliate e formaggi stagionati.

Servire a 16 - 18° C.