AZIENDA MARRAMIERO

Montepulciano D'Abruzzo Azienda Marramiero

Italien · Abruzzerna · Montepulciano d'Abruzzo · Årgång 2022

Ingen bild

PRIS

228 kr

Jämförpris 304 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2022
Druvor	Montepulciano
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7974101

OM VINET

Montepulciano D'Abruzzo 2022 från Azienda Marramiero är ett fylligt och välstrukturerat rött vin från Italiens Abruzzerna. Vinet har en djup rubinröd färg och en aromatisk bukett av mörka körsbär, plommon och en aning örter. Smaken är rik med mjuka tanniner och en lång eftersmak med inslag av kryddor och mörk choklad. Det är ett mångsidigt vin som passar utmärkt till pasta med köttfärssås, grillat kött eller lagrade hårdostar. Med sina 14 procent alkoholhalt och medelhög fyllighet är det ett vin som kan avnjutas både till vardags och vid festligare tillfällen.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Azienda Marramiero

marramiero.it/en

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

L Agorà Food & Wine AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Montepulciano D'Abruzzo Azienda Marramiero

Italien · Abruzzerna · Montepulciano d'Abruzzo · Årgång 2022

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR