



LU VINE COTTE

Prodotto tradizionale d'Abruzzo

Il vino cotto è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di mosto di uve a bacca rossa e mosto cotto. Colore ambra scuro, all'olfatto intenso e complesso con sfumature odorose speziate e fruttate; dolce, caldo, morbido di buona struttura, equilibrato, intenso e persistente con un gusto finale armonico. Abbinamenti: essendo un vino da dessert si abbina a dolci secchi con confetture oppure al cioccolato, ma a secondo delle annate di invecchiamento lo troveremo meno dolce ed abbinabile quindi anche a formaggi e salumi.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Vini per passione

TENUTA
FERRANTE
F