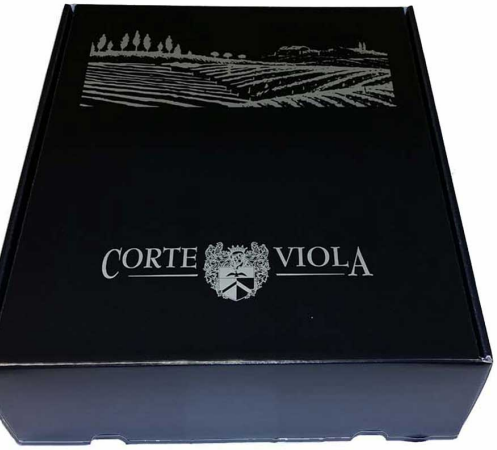
Corte Viola - Selezione Abruzzo



ASTUCCIO CORICATO DA TRE BOTTIGLIE contenente due tipici vini dell'Abruzzo

1 bottiglia x **Duca della Rocca Rubicone IGT Trebbiano**

AREA DI PRODUZIONE: Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna). - COLORE: Giallo chiaro con riflessi verdolini.
- OLFATTO: Floreale e fruttato con sentori di mela verde e una leggere nota erbacea. - GUSTO: Fresco, sapido e ben bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo. - ABBINAMENTI: E' un vino piacevole, che ben si adatta ai piatti tipici della cucina romagnola, tortellini, tagliatelle al ragù, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

2 bottiglie x **Poggio della Quercia Montepulciano d'Abruzzo DOC**

AREA DI PRODUZIONE: Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli. - COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. - OLFATTO: Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie. - GUSTO: Pieno , secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico. - ABBINAMENTI: Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.

[Bordolese standard (75 cl)], [---]