

Magenta

Emblema di quella tradizione abruzzese che da generazioni si afferma ad ogni latitudine, l'incontro tra il Montepulciano d'Abruzzo e le amarene è un classico che assume una nuova dimensione grazie al Magenta. Il suo intenso rosso rubino preannuncia alla vista la voluttuosa convivenza tra dolcezza e intensità che si svelerà al palato, un connubio capace di donare un piacere superiore. Non meno rilevante è poi la struttura, sempre gradevole, deliziosamente morbida ed assolutamente elegante.

An emblem of the Abruzzo tradition that generation after generation is renowned worldwide, the encounter between Montepulciano d'Abruzzo and sour cherries, a classic that takes on a new dimension thanks to the Magenta. Its intense ruby red colour that forewarns the eye to the voluptuous coexistence between sweetness and intensity that reveals itself to the palate, a combination capable of offering the ultimate pleasure, especially when served at low temperatures. The structure, always pleasant, deliciously soft and absolutely elegant, isn't any less important.



UVE/GRAPES:

Montepulciano 100%

PRESENTAZIONE/ PRESENTATION:

Il vino con amarene è un prodotto della tradizione Abruzzese, e si trova in diverse varianti, alcune delle quali prevedono anche l'aggiunta di liquore.

Nel nostro caso viene utilizzato esclusivamente il nostro Montepulciano d' Abruzzo e le amarene.

Wine with sour cherry is a traditional product of Abruzzo region. There are different version, even including some liquor addition. In our case, we use exclusively our Montepulciano D' Abruzzo, which we just add some Sour Cherry syrup.

DATI ANALITICI/ ANALYTICAL DATA:

Alcool 13,00% Vol.

VISTA/APPEARANCE:

Rosso Rubino con riflessi amaranto.

Deep ruby colour with amaranth reflections.

OLFATTO/AROMA:

Molto intenso, frutti rossi insieme a note di cacao.

Very intense, with red fruits and cocoa hints.

GUSTO/TASTE:

Molto elegante e morbido, piacevole e fresco con una bella acidità che lo rende ancora più gradevole.

Very elegant and smooth, pleasant and fresh with nice acidity and well balanced.

SERVITO/ PAIRING:

Ottimo con pasticcini, dolci al cioccolato, crostate di frutta. Inoltre anche con formaggi erborinati. Servire freddo.

Great with pastries, chocolate cakes and fruit pies. Also nice with veined cheeses. To be served chilled.



CALICE
DISTILLATO



TEMPERATURA DI
SERVIZIO 6-8°C

M

TENUTA MASCIANGELO
natural lifestyle

tenutamasciangelo.com