

MARGIOTTA



Margiotta nella Guida dei vini italiani 2008 di Luca Maroni

Due versioni di trebbiano per Margiotta: il Trebbiano d'Abruzzo Cretara 2006 di classica esecuzione è nitida freschezza al naso; il Trebbiano d'Abruzzo Pentima 2006 di più avvolgente corpo scorre morbido e glicerinoso nel contatto con la sua pesca. Il Cerasuolo Cretara 2006 ha tinta intensità con una fittezza fuori dal comune, anche se cede nella pulizia della sua ciliegia compositiva.

Il Montepulciano d'Abruzzo Pentima 2006 ha muscoli e carica, da tenere ancora più perfettamente integro al naso per eccellere. Morbido e ciliegioso il Montepulciano d'Abruzzo Cretara 2006 turgido e ricco al contempo.

CANTINA MARGIOTTA
via Corfiniense, snc - 67035 Pratola Peligna (AQ)

Fax (+39) 0864.272659

Cell. (+39) 328.7457941

www.margiottavini.it

info@margiottavini.it

