



MAR.TI. Liquori s.n.c.
via Zeno Niccolò, 30
65126 - Pescara (PE)
Tel. 085 45 14 587
www.martiliquori.it

ECLIPSE

Azienda vitivinicola Bosco Nestore - Abruzzo



-MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Riconoscimenti e segnalazioni: I Vini Italiani con miglior rapporto qualità/prezzo - Luca Maroni 2007 Oscar Qualità/Prezzo - Berebene 2004 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: rosso rubino con leggere sfumature porpora. Odore: fine e persistente con profumi che richiamano quelli di frutta rossa. Gusto: secco, sapido e armonioso: sentori di frutta rossa matura accompagnati da una piacevole acidità. Temperatura di servizio: 16/18° C. Abbinamenti gastronomici: perfetto con formaggi moderatamente stagionati, salumi e primi a base di carne. -CERASUOLO Riconoscimenti e segnalazioni: I vini Rosati del Gambero Rosso 2004 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: rosso ciliegia acceso. Odore: fresco, fruttato e fragrante. Intriganti profumi di ciliegia matura. Gusto: secco, armonico e pieno. Delicati sentori di frutta rossa. Temperatura di servizio: 12/14° C. Abbinamenti gastronomici: ideale è gustarlo accanto a pasta e pizza, ma anche con formaggi freschi, carni bianche e pesce. -TREBBIANO D'ABRUZZO Riconoscimenti e segnalazioni: 5ª Selezione Nazionale Vini da Pesce-Ancona 2004 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: giallo paglierino dai leggeri riflessi verdolini. Odore: intenso con spiccate note floreali. Gusto: secco e fresco seguito dal tipico retrogusto amarognolo. Temperatura di servizio: 8/10° C. Abbinamenti gastronomici: si abbina perfettamente a tutti i piatti a base di pesce.

Salvo esaurimento scorte.