



CANTINE MUCCI

Kubbadi

Zona di produzione: Comune di Torino di Sangro (CH).

Varietà delle uve: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot.

Affinamento: In barrique media tostatura, per 18 mesi più 5 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, sentori di frutti di bosco implementati da speziato di vaniglia; pieno ma delicato, la sua vivacità lo predispone ad una lunga vita, il retrogusto persistente ne amplifica la sua eleganza.

Abbinamento gastronomico: Servito ad una temperatura di 18°-20° c, accompagna con pregio primi piatti di: maltagliati al ragù di cinghiale, fettuccine al ragù di castrato, reale con osso al sugo e polenta. Si serve con secondi piatti di: chianina ai ferri, stufato di pecora, stracotto di manzo; si può infine abbinare con formaggi a pasta dura molto stagionati, crostini con paté di fegato, crostini con pestato di peperoni.

