

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Tipicamente Abruzzo.



UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo

ALCOL: 13% vol

VENDEMMIA : Settembre – Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 12 giorni in vasche d'acciaio, temperatura controllata a 26 – 28° con follature, rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO: elevato in acciaio, affinato in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE rosso intenso con riflessi tipicamente violacei, bouquet fruttato, viola e spezie. Sapore asciutto, morbido, lievemente erbaceo. Finale persistente.

ABBINAMENTI carni arrosto, selvaggina, formaggi mediamente stagionati.