

Montepulciano d'Abruzzo DOC



VINIFICAZIONE

Abbiamo scelto di proporre uno dei vini rossi più famosi d'Italia e ben conosciuto in tutto il mondo. La DOC Montepulciano d'Abruzzo è stata creata già nel 1968.

Il vitigno Montepulciano, che dà il nome all'omonimo vino è prodotto per la maggior parte nelle colline, pianure e zone costiere della regione Abruzzo. Il Montepulciano è un vitigno vigoroso e mediamente tardivo, la maturazione si colloca tra la prima e la seconda decade di ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Un vino che si fa davvero amare già dal colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee, l'inconfondibile profumo di frutti rossi, viola e spezie, il sapore asciutto, morbido, giustamente tannico, finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo compagno per i piatti ricchi di sugo, carni arrosto, selvaggina e formaggi mediamente stagionati.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Montepulciano
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	pergola abruzzese



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Montepulciano DOC d'Abruzzo
GRADO ALCOLICO	13.00 % vol
ZUCCHERI	6,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,40 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml