



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

ZONA DI PROVENIENZA:
Abruzzo.

AMBIENTE PEDOCлиматICO:
L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della regione con altitudini non superiori ai 500/600 mt. slm.

VITIGNI:
Montepulciano fino al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa autorizzati, da soli o congiuntamente fino al 15%.

COLORE:
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

CARATTERISTICHE:
Vino dall'odore vinoso tenue, sapore asciutto morbido sapido, leggermente tannico con note di frutta quali mirtillo; armonico equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino particolarmente indicato con arrostiti, carni alla griglia e minestre saporite.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 18°-20° C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione sulle bucce per 10 gg in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

TEMPERATURA:
18°-20° C