



Dop

DUMI' MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



VITIGNO: Montepulciano 100%

VENDEMMIA: ultimi giorni di settembre primi di ottobre.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: vino dal colore rosso; all'olfatto intenso e complesso; fruttato e leggermente speziato; abbastanza tannico, equilibrato, armonico.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: carni rosse e formaggi.