



Dop

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Bag in Box da 3lt



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.

SOLIDA TECNICA

[www.cantinatorzini.it](http://www.cantinatorzini.it)