



Dop

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

VITIGNO: Montepulciano 100%

VENDEMMIA: ultimi giorni di settembre primi di ottobre. Raccolta manuale delle uve accuratamente selezionate. Le uve giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve, macerazione prolungata per almeno 20 giorni in piccoli vinificatori di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: 12 mesi in serbatoi di acciaio più 6 mesi in tonneau.

CARATTERISTICHE: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. All'olfatto intenso e complesso; fruttato e speziato. Persistente, robusto, abbastanza tannico, equilibrato, armonico.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: agnello, carni rosse, formaggi stagionati.