

Uve: Montepulciano (vitigno autoctono).  
Grapes: Montepulciano (autochthonous vine).



Affinamento: acciaio e legno.  
Refinement: stainless steel tanks and oak barrels.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.  
Alcohol content: 13,5% Vol.



Temperatura di servizio: 16/18°C.  
Service temperature: 61/64°F.



# Niro

## Montepulciano d'Abruzzo DOP



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Vinification: The picked grapes are traditionally vinified ed by a long maceration of the skins with submerged cap at controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.



Colore: rosso intenso con riflessi porpora.  
Colour: intense ruby red with purple highlights.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.  
Bouquet: elegant with black cherry and wild fruits overtones blended in black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole. Taste: full-bodied and velvety, endowed with smooth tannins and a pleasant, persistent finish.



Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati. Food pairing: first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb game, venison and baked red meats. It also goes well with salami and seasoned cheeses.