

Terramare

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. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici. Vinification: grapes are traditionally picked and vinified by means of a long maceration in the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.



Colore: rosso intenso con riflessi violacei. Colour: Intense red with violet nuances.



Olfatto: intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola. Bouquet: Intense with black cherry and sour cherry hints, notes of violet.

Gusto: corposo con morbida tannicità, con finale persistente. Taste: full-bodied with smooth tannins and persistent finish.



Abbinamenti: primi piatti a base di sughi ricchi, carne arrosto, selvaggina, salumi, formaggi stagionati. Food pairing: Main courses containing rich sauces, roasted meat, game, cold cuts, seasoned cheeses.



Temperatura di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F



Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



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

