

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



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



Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una 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 maceration of 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.



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: 16/18°C
Service temperature: 60/64°F

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

Formato: 3 l
Size: 3 l.



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.

Affinamento: acciaio.
Refinement: stainless steel tanks.

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

