

Geminus

# Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta



**Bottiglia:**

750 ml

**Vitigno:**

Montepulciano

**Area di produzione:**

Regione Abruzzo

**Vinificazione:**

Raccolta delle uve nella seconda decade di ottobre, pigiatura e diraspatura, fermentazione e macerazione in presenza delle bucce per circa dieci giorni ad una temperatura controllata di 27°C.

Separazione del mosto fiore e successiva fermentazione malolattica.

Affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa sei-otto mesi, con battonage.

**Caratteristiche sensoriali:**

Rosso con intense sfumature violacee e con vinosità pronunciata di confettura di more, prugna e viola con nota finale di vaniglia, caldo ed avvolgente al palato.

**Abbinamenti Gastronomici:**

Ottimo con primi e secondi piatti a base di carne e con salumi e formaggi.

**Gradazione Alcolica:**

13,50% Vol.