

SCHEDA TECNICA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Bag in box Litri 3 with tap

Vitigno: Montepulciano

Area di produzione: Colline Pescaresi

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

Gradazione Alcolica: 14% vol.