



Dettagli distintivi

Il vetro dell'imboccatura di ogni bottiglia è personalizzato a rilievo, ma non solo: i tappi hanno una copertura in gommalacca colorata, diversa per ogni vino, di colore rosso nel caso del Montepulciano. Sono i dettagli a fare la differenza.

Distinctive details

The glass of the mouth of each bottle is custom embossed, but not only that: the cork have a cover in colored shellac, different for each wine, red for the Montepulciano. It is the details that make the difference.

Uve

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

Grapes

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

Dimensioni bottiglie 0,75 L

Bottle size 0.75 L

Montepulciano d'Abruzzo

Area di produzione

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

Affinamento

12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e un breve periodo in bottiglia.

Stile

Armoniosamente fruttato, rispettoso dei sapori della cucina.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampi profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rosa e fini note speziate dolci. Di ottima struttura, caldo, pieno e ricco di note fruttate.

Abbinamenti gastronomici

Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.

Gradazione alcolica

14% alc./vol.

Production area

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground

Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Vinification

Long maceration on the skins at controlled temperature.

Refining process

12 months in big barrels made of oak of Slavonia and a short period in bottle.

Style

Gently fruity, respectful of the tastes of the cuisine.

Organoleptic characteristics

Intense ruby red color with violet shimmers. Wide perfumes of red mature fruit, flower notes of violet and rose and fine spicy and sweet notes. Of excellent structure, warm, full and rich of fruity notes.

Food and wine pairing

Ideal partner for the typical Mediterranean cuisine, it matches pretty well with the first courses with meat-based sauces and with red and white grilled meat. Excellent with various medium matured cheese.

Alcoholic gradation

14% alc./vol.