

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
RISERVA DOC



UVE

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.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Non prima di 24 mesi dalla data di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento di 12 mesi in serbatoi di acciaio inox e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e sfumature granato. Aromi di frutta rossa matura con note speziate e nuances di frutti di bosco e liquirizia. Di ottima struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti e selvaggina, primi piatti in salsa rossa, zuppe di legumi, salumi, antipasti e formaggi vari.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
0.75 L

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo.

PRODUCTION AREA

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

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

Not earlier than 24 months after date of vinification..

VINIFICATION AND REFINEMENT

Fermentation in stainless steel tanks, long maceration of the skins at a controlled temperature. 12-month aging in stainless steel tanks and 12 months in Slavonian oak barrels.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with deep purple hues and burgundy nuances. Aromas of ripe red fruit with spicy flavors and nuances of berries and licorice. Fine body, elegant, balanced with a lingering taste.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Roasts and game, first-course dished with red sauce, bean soups, cold cuts, hors d'oeuvres and cheese.

ALCOHOL CONTENT

13.5 % vol.



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca.

Available either with traditional cork.