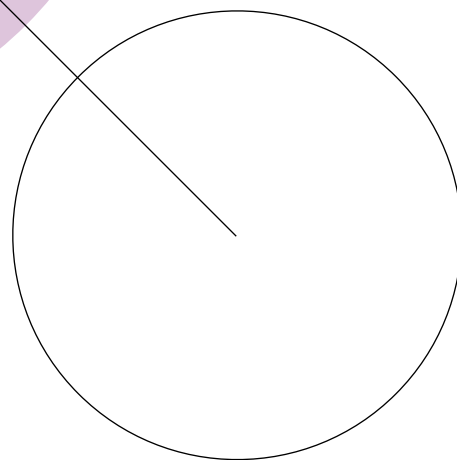




MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO DOC



UVE

Montepulciano d'Abruzzo.

AREA DI PRODUZIONE

Abruzzo, nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 250 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Da marzo dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a temperatura controllata e affinamento in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumi ampi ed intensi di frutta rossa matura, con sottili note speziate. Di ottima struttura, pieno, morbido, equilibrato e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, antipasti e formaggi, carni grigliate e arrostiti, zuppe di legumi, primi piatti in salsa rossa e arrostiti.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo.

PRODUCTION AREA

Abruzzo, in the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 250 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

From March, the year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled temperature and refinement in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red colour with violet shades. Extensive, intense nose of ripe red fruits with subtle hints of spices. Excellent structure, full, soft, well-balanced and lingering.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Cured meats, starters and cheeses, grilled and roast meat, vegetable soups, pasta with tomato sauce and roasts.

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.