

Montepulciano d'Abruzzo Dop Organic

Tipologia Montepulciano d'Abruzzo Dop Biologico

Zona di ubicazione vigneti Abruzzo

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e fermentazione malolattica totale.

Gradazione alcolica 13% Vol

Temperatura di servizio 18°C

Type Montepulciano d'Abruzzo Dop Organic

Location Abruzzo

Harvesting period October

Vinification process Fermentation with maceration of the skins inside temperature-controlled stainless steel tanks and total malolactic fermentation.

Alcohol content 13% Vol

Serving temperature 18°C

Premi / Awards

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020



0,75 l