

Montepulciano d'Abruzzo Dop

Zona di ubicazione vigneti

Abruzzo

Uve

Montepulciano

Epoca di Vendemmia

Ottobre

Vinificazione

Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Abbinamenti

Primi piatti in salsa rossa, arrosti di carne, insaccati abruzzesi, formaggi freschi e semi stagionati

Gradazione alcolica

13,5 %

Colore

Rosso rubino con sfumature violacee e bordo granato

Odore

Frutta rossa matura, viola e con sentori di liquirizia e cacao

Sapore

Corpo pieno, di buona struttura e con tannini vellutati

Temperatura di servizio

18°C

