

# 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

