



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

VITIGNO: Montepulciano

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

AREA DI PRODUZIONE/ORIGINE: Abruzzo

VINIFICAZIONE:

Tradizionale vinificazione in rosso a temperatura controllata tra i 25° e i 27°C.

VENDEMMIA: Fine settembre – primi di ottobre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 4 anni

CONTENUTO ALCOLICO: 12,5% Vol.

ACIDITA' TOTALE (acido tartarico): 5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; odore gradevole, pieno e fruttato; sapore asciutto, robusto e morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale se servito con primi piatti di pasta e con carne rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20° C.