

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 14,0% Vol.

Vitigno: Montepulciano

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stability

Maturazione ed affinamento: in barrique di rovere francese e successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Colore intenso di un bel rosso rubino carico con sentori di amarena, ribes e mora, accompagnati da sfumature di liquirizia, cannella e pepe nero.

Al palato è caldo, con tannini morbidi ed evoluti, di giusto equilibrio con una buona struttura e persistenza.

Longevità in bottiglia: in vendita 3 anni dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 3 o più anni

Temperatura di servizio: 16-18°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti elaborati al sugo rosso, timballo, cinghiale carni rosse e formaggio stagionati.

