

Montepulciano d'Abruzzo DOC



- **Tipologia:** Montepulciano d'Abruzzo DOC
- **Gradazione alcolica:** 14.00%
- **Area di produzione:** Bolognano, Abruzzo
- **Resa per ettaro:** 70 quintali
- **Vine training system:** Tendone e Spalliera
- **Periodo della vendemmia:** Metà di Ottobre
- **Vinificazione:** Pigiatura soffice delle uve, macerazione in tini di rovere, fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti
- **Maturazione e affinamento:** in barrique di rovere francese 100% Nuove per circa 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia



 Azienda
Natarelli

- **Caratteristiche organolettiche:** Colore: Rosso profondo con riflessi violacei. Olfatto: Il panorama aromatico è ampio, con immediati profumi di frutta rossa matura, ciliegia, frutti di bosco, seguiti dalle note speziate di liquirizia, cumino, pepe, caffè. Gusto: morbido, equilibrato, ottima acidità, Tannini eleganti, persistente .
- **Longervità in bottiglia:** In commercio mediamente 30 mesi dopo la vendemmia, date le caratteristiche di acidità e tannino può affinare in bottiglia per almeno 8/10 anni.
- **Temperatura di servizio:** 10/12°
- **Abbinamenti gastronomici:** In Bocca è Persistente, si sposa bene con Primi piatti elaborati al sugo rosso, carni rosse, cacciagione, formaggi molto stagionati, oppure come vino da Meditazione.

