

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto. In ogni caso non prima del mese di maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist in relation to the optimal characteristics of the product. In any case not before the month of May of the second year after the one of vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins with controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with brilliant purplish hints. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. With good structure, soft, balanced and with good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal partner for the typical Mediterranean cuisine, it matches pretty well with the first courses with meat-based sauces and with red and white grilled meat. Excellent with various medium matured cheese.

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0,75 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw top.