NESTORE BOSCO DAL 1897

"B"

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Protetta

Tipologia:	Rosso
Classificazione:	D.O.P.
Regione:	Abruzzo
Vitigno:	Montepulciano
Sistema di Allevamento:	Cordone speronato
Tipo di terreno:	Ghiaioso-calcareo
Resa media per ettaro:	115 Q/He
Vendemmia:	inizio Ottobre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata e macerazione delle bucce
Maturazione:	Maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia
Gradazione alcolica:	13.00 – 13.50% Vol.
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Frutta rossa matura, more e amarene, cannella
Gusto:	Di buon corpo, con finale di amarena e pepe.
Temperatura di servizio:	18° C
Abbinamenti gastronomici:	Formaggi stagionati, carni rosse grigliate.

BOSCO NESTORE & C. S.r.l. - C.da Casali n. 147 – 65010 Nocciano (PE) - Tel: +39.085.847345
www.nestorebosco.com info@nestorebosco.com