NESTORE BOSCO DAL 1897

PAN
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Protetta

Tipologia:	Rosso
Classificazione:	D.O.P.
Regione:	Abruzzo
Vitigno:	Montepulciano 100%
Sistema di Allevamento:	Cordone speronato
Tipo di terreno:	Ghiaioso-calcareo
Resa media per ettaro:	90 Q/He
Vendemmia:	Fine Ottobre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione delle bucce
Maturazione:	elevazione in barrique di media tostatura di rovere francese e americano per svariati mesi
Affinamento in bottiglia:	vari mesi posizionate in orizzontale nei tunnel sotterranei
Gradazione alcolica:	14.50% Vol.
Colore:	Rosso rubino intenso e pieno, lievi riflessi tendenti al granato con il proseguire dell'affinamento
Profumo:	Frutta rossa matura, confettura di prugne e amarene, cioccolato e pepe.
Gusto:	Attacco tannico ma equilibrato dall'alcol. Ottimo corpo, sapido. Finale persistente con ricordi di confettura di prugne e amarena.
Temperatura di servizio:	18/20° C
Abbinamenti gastronomici:	Formaggi stagionati, carni rosse, selvaggina e stufati

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