NESTORE BOSCO DAL 1897

Linea 1897

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:	115 Q/He
Vendemmia:	Metà Ottobre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata e macerazione delle bucce
Maturazione:	Breve passaggio in botti grandi di rovere di Slavonia
Gradazione alcolica:	13.50% Vol.
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Profumo di amarena e frutti di bosco, leggera nota speziata sul finale
Gusto:	Di buon corpo, morbido e rotondo. Delicati sentori di amarena e prugna
Temperatura di servizio:	18° C
Abbinamenti gastronomici:	Salumi e formaggi, carni al forno e alla brace.

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