

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: 80 Q/He Vendemmia: Fine Ottobre

Sistema di vinificazione: In acciaio a temperatura controllata

con lunga macerazione delle bucce

Maturazione: molti mesi in botti grandi e tonneaux Affinamento in bottiglia: molti mesi in posizione orizzontale

nei tunnel sotterranei

Gradazione alcolica: 14.50% Vol.

Colore: Rosso rubino impenetrabile

Profumo: Confettura di frutti rossi, speziatura di cannella e

liquirizia, intense noti di foglia di tabacco.

Gusto: Corpo pieno e intenso, tannini importanti.

Lunghissima persistenza con ricordi di

confettura di prugne e amarena.

Temperatura di servizio: 18/20° C

Abbinamenti gastronomici: Piatti strutturati, impreziositi da tartufo; brasati e carni rosse





ANNATA 2020

Info di smaltimento / Disposal info /
Entsorgnung Info/ Info-Tri

BOTTIGLIA GL 71	CAPSULA C/PVC 90	TAPPO FOR 51
VETRO	PLASTICA	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE		