



Linea Classica

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
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. Perfetto abbinato con gli arrostiti.





ANNATA 2020 – 2021 -2022

Info di smaltimento/ Disposal info/

Entsorgung Info / Info-Tri

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