



Linea Storica

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:	110 Q/He
Vendemmia:	Metà Ottobre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce
Maturazione:	Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia da 35 hl
Affinamento in bottiglia:	negli appositi tunnel sotterranei
Gradazione alcolica:	14.50% Vol.
Colore:	Rosso cupo e concentrato con vaghi riflessi viola
Profumo:	Sentori di ciliegia, more e lampone; sandalò e noce moscata, seguiti da aristocratici effluvi balsamici
Gusto:	Garbatamente tannico e ben levigato, con finale persistente di amarena
Temperatura di servizio:	18/20° C

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti al ragù di carne, brasati e
stufati, carni arrosto, formaggi stagionati come il Pecorino di Fossa





ANNATA 2021

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		