



MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata

D'ABRUZZO

DESCRIZIONE:

Dal colore intenso rosso rubino con riflessi viola, risaltano deliziose note di ciliegia, fragola e erbe.

In bocca, è corposo ed equilibrato dal gusto di prugne fresche e dalla piacevole acidità e morbidi tannini.

ABBINAMENTI:

Va servito con i piatti tipici della cucina italiana, carni rosse, pizza e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Abruzzo

UVAGGIO: Montepulciano

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4.0 gr/l