



PODERI
MARCHESI
MIGLIORATI

Montepulciano d'Abruzzo

• DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA •



Uve	Montepulciano d'Abruzzo
Zona di produzione	Abruzzo
Certificazioni	Biologica, Biodinamica, Vegan   
Esposizione e Latitudine	Vigneti di media collina (300 mt. slm) con esposizione Sud-Est
Tipologia di terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Spalliera
Densità dell'impianto	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Ottobre
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	18 °C
Formati disponibili	0,750 litres

Scheda Tecnica

Vinificazione: la fermentazione è effettuata senza controllo termico a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox, per una durata di circa 15 giorni.
Affinamento: il periodo varia in funzione dell'annata non mai inferiore ai 6 mesi.

Scheda Organolettica

Il colore del vino è rosso rubino. Il profumo è elegante con sentori di frutta rossa scura. Il sapore è asciutto e lungamente persistente.

Abbinamenti

Ideale nell'accostamento a piatti di carni rosse e a formaggi di media e lunga stagionatura.