






PODERI  
MARCHESI  
MIGLIORATI

# Montepulciano d'Abruzzo

• DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA •



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