

biologico



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino rosso



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano da agricoltura biologica

PERIODO DI VENDEMMIA Ottobre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e affinamento in vasche di cemento



DESCRIZIONE

COLORE rosso vivo e brillante con sfumature violacee

ODORE Piccola frutta rossa, viola e liquorizia

SPAORE pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 18°C