



MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOP

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi porpora, profilo olfattivo erbaceo e fruttato, con sentori di frutta a polpa rossa. Sorso caldo con una tannicità non invadente

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

RESA PER ETTARO

120hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale, fermentazione in tini d'acciaio e lunga macerazione

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carne, formaggi mediamente stagionati e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-15 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2019

6.600

Guido Strappelli

