



Strappelli

Colline Teramane
MONTEPULCIANO
d'Abruzzo
DOCG



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 etereo e fruttato, con sentori di frutti rossi autunnali. Sorso pieno, caldo con una decisa tannicità

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

25 anni

RESA PER ETTARO

70hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, fermentazione e lunga macerazione

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carne, brasati, formaggi stagionati e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2018

25.000

Guido Strappelli

