



Strappelli

Colline Teramane  
**MONTEPULCIANO**  
d'Abruzzo  
DOCG  
Magnum



**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**

*40 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 2019**

*900*

Guido Strappelli

