

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Terre Abruzzesi.

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo DOC.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termoisolati e dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in bottiglia.

COLORE

Rosso intenso.

PROFUMO

Frutti di bosco, fiori e spezie.

SAPORE

Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo.

Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C.

TIPO DI AGRICOLTURA

Biologica

CERTIFICAZIONE

Biologica



IT BIO 009
Agricoltura UE