

**DENOMINAZIONE**

Montepulciano d'Abruzzo DOC

**UVAGGI**

Montepulciano 90% Sangiovese 10%

**ZONA DI PRODUZIONE**

Italia – Regione Abruzzo

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO**

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per un mese.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee

Profumo: vinoso, tenue, gradevole;

Sapore: asciutto, sapido, morbido, leggermente tannico.

**TITOLO ALCOLOMETRICO**

12,5%

