



MONTEPULCIANO ABRUZZO



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 e tendente all'arancione con l'invecchiamento.
Profumo: vinoso, tenue, gradevole;
Sapore: asciutto, sapido, morbido, leggermente tannico.

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%