



ZAPPACOSTA
VINI BIOLOGICI



SudEst Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Vitigno

100% Montepulciano d'Abruzzo

Zona di Produzione

Chieti



Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni



Invecchiamento

12 mesi in barrique di rovere



Abbinamenti

Salumi e formaggi, si esalta con primi a base di ragù e carne alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino intenso
con riflessi violacei



Note di frutta matura
e delicata speziatura



Grande equilibrio tra
morbidezza e sapidità con
lunga persistenza nel finale