



Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Vitigno

100% Montepulciano d'Abruzzo

Zona di Produzione

Chieti



Vinificazione

Macerazione con le bucce in acciaio per 10 giorni



Invecchiamento

12-18 mesi in acciaio. 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Ottimo per zuppe e arrosti di carni bianche



Note sensoriali



Rosso rubino profondo



Ricco e fragrante
con note di viola, frutti a bacca
rossa e liquirizia



Pieno e ampio