



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



La Cuvée dell'Abate Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Montepulciano

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti

Maturazione ed affinamento: in vasca d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno e robusto ben equilibrato alle doti tanniche

Longevità in bottiglia: in vendita circa 1 anno dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 3 o più anni

Temperatura di servizio: 16/18°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata