



ZACCAGNINI
vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Kasaura

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: assemblaggio in vasca di acciaio con 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.

Longevità in bottiglia: è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche

Temperatura di servizio: 12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura ambiente