



**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