



**ZACCAGNINI**  
vignaiolo d'Abruzzo  
Bolognano



## **NO SO2**

### **Montepulciano d'Abruzzo DOC**

**Tipologia:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Gradazione alcolica:** 13,0% 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:** dopo la malolattica filtrazione sterile e maturazione in acciaio per circa 4 mesi al riparo dall'ossigeno; imbottigliato senza aggiunta di solfiti e successivo affinamento in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato caratteristico con corpo medio e ben equilibrato che evidenzia nuovamente note fruttate

**Longevità in bottiglia:** in vendita mediamente nella primavera successiva alla vendemmia. Da consumarsi preferibilmente entro i primi 2 anni

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Modalità di conservazione:** luogo fresco e asciutto

**Modalità di trasporto:** temperatura ambiente