

Chronicon **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: prima dell'imbottigliamento, tra acciaio ed eventualmente in tini di legno, successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi granati; profumo intenso, caratteristico, tipico del vitigno; corpo pieno e robusto con componente tannica ben equilibrata al gusto del legno, armonico

Longevità in bottiglia: mediamente in commercio 3 anni dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 5 o più anni

Temperatura di servizio: 18°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata