

## *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