

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 controllata