

San Clemente Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Terre di Casauria
Riserva



Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria Riserva

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Vitigno: Montepulciano

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione in tini di rovere con follatura manuale e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: ultimata la fermentazione alcolica affina in tini di legno per almeno 9 mesi; affinamento successivo in vasca di acciaio. Riposa altri sei mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino profondo, limpido e intenso; notevole profumo di liquirizia e frutti di bosco; corpo pieno e robusto, con componente tannica avvolta dalla trama aromatica del vitigno

Longevità in bottiglia: mediamente in vendita 30 mesi dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 10 o più anni

Temperatura di servizio: 18°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata