

LE TERRE
DELL'ABATE



cantinazaccagnini.it

LE TERRE DELL'ABATE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC


ZACCAGNINI

Tipologia

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri prefissati.

Maturazione ed affinamento

In vasca d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso porpora di media consistenza dai riflessi violacei.

Olfatto: Impatto si apre a note di frutti di bosco rossi e a nuance speziate di pepe bianco.

Gusto: Al palato emerge un vibrante corpo di media struttura.

Longevità in bottiglia

Piacevole sin da subito, può affinare in bottiglia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12,5% vol

Temperatura di servizio 14-16°C

LINEA LE TERRE DELL'ABATE