

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

### **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 stabiliti.

### **Maturazione ed affinamento**

In acciaio fino al suo imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Olfatto:** Note di marasca e ciliegia e in generale di frutti di bosco rossi con accenni speziati di pepe bianco.

**Gusto:** In bocca si pone armonioso nello sviluppo fra dolcezza di frutto e freschezza sapida.

### **Longevità in bottiglia**

Piacevole sin da subito, può affinare in bottiglia da due a quattro anni dalla vendemmia.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 12,5% vol

**Temperatura di servizio** 14-16°C

