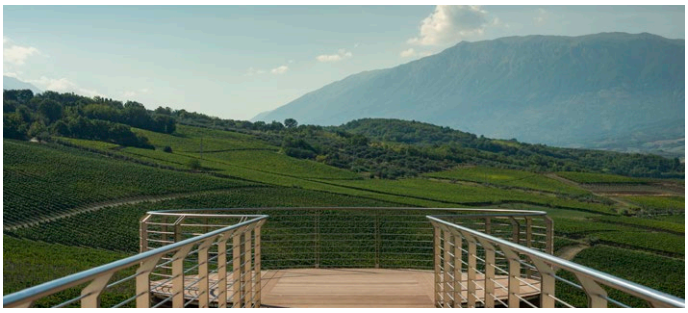
ZACCAGNINI



cantinazaccagnini.it

Detto anche “polmone verde d’Europa”, l’Abruzzo regala percorsi naturali suggestivi che attraversano antichi borghi dallo spiccato valore storico e artistico, senza mai smettere di sorprendere i visitatori. Qui, tra le suggestive colline di Bolognano, governate da mani sapienti e dalla lentezza del tempo, si trova la Cantina Zaccagnini. La nostra cantina nasce per raccontare la storia, le tradizioni locali e le testimonianze artistiche di un Abruzzo dal fascino millenario, da preservare e rispettare.

LA MIA PECORA IS RED
Montepulciano d’Abruzzo DOC

ABRUZZO

TERRITORIO
Terreno argilloso di medio impasto. Sistema di allevamento tendone e spalliera.

VITIGNO
Montepulciano d’Abruzzo

L’IDENTITÀ
In una terra di pastori e antiche tradizioni, abbiamo dedicato una linea di bag in box al grande patrimonio di pascoli che hanno sempre caratterizzato la nostra regione e che ci donano i tipici prodotti gastronomici amati in tutto il mondo.

IN VIGNA
Raccolta solitamente medio tardiva.

IN CANTINA
Vinificazione in vasca d’acciaio. Ottima bevibilità, piacevole sin da subito.

NEL CALICE
Colore rosso porpora di media consistenza dai riflessi violacei. Al naso si apre a note di frutti di bosco rossi e a nuance speziate di pepe bianco. Al palato emerge un vibrante corpo di media struttura.

A TAVOLA
Da gustare in abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 14-16°C.

VOL. ALC. 13% | FORMATI DISPONIBILI BAG IN BOX 3 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*