

- CANTINE DAL 1960 -



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

VITIGNO: Montepulciano 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto prevalentemente

argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 500 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in rosso ed affinamento in contenitori di cemento

per almeno 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: aromi di amarena e marasca con lievi note di rosa e viole SAPORE: secco, caldo, morbido, con tannini ben percettibili,

gradevole con le sue note fruttate

ABBINAMENTI: arrosti e carni alla griglia

