

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DEFENTIA

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Montepulciano D'Abruzzo DOC
<i>Zona di produzione</i>	Regione Abruzzo
<i>Vitigno</i>	100% Montepulciano
<i>Lavorazione</i>	Fermentazione in acciaio con macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata, invecchiamento per almeno 18 mesi in piccole botti di rovere. Affinamento per altri 6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia.
<i>Alcool</i>	13% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	90.000
<i>Durata invecchiamento</i>	4 anni circa
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Bordolesi Conica
<i>Abbinamenti</i>	Ottimo sia con piatti a base di carne rossa: brasati, arrostiti e bolliti, che con formaggi a pasta dura e lunga stagionatura.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 16° - 18° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso presenta un bouquet molto ampio che spazia dalla frutta rossa matura e sottospirito a note tostate di caffè e cuoio. Al palato risulta strutturato, modernamente tannico, morbido e pieno con note finali di tostato.



CVD

CANTINE VINI D'ABRUZZO