

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROCCADOMINI

## Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Montepulciano D'Abruzzo DOC
<i>Zona di produzione</i>	Ortona (Chieti)
<i>Vitigno</i>	85% Montepulciano D'Abruzzo 15% Sangiovese
<i>Lavorazione</i>	Vinificazione in acciaio con macerazione prolungata sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, elevage in acciaio.
<i>Alcool</i>	12% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	45.000
<i>Durata invecchiamento</i>	Non previsto per questo prodotto
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Bordolessi 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 tendente al violaceo, con una buona sensazione gusto-olfattiva. Al naso spiccano note di frutti a bacca rossa accompagnati da sentori di spezie. Al gusto risulta persistente con buon equilibrio tannico.

