

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ORTONA DOC

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Rosso
<i>Zona di produzione</i>	Regione Abruzzo
<i>Vitigno</i>	100% Montepulciano
<i>Lavorazione</i>	Lunga macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio. Primo affinamento 3 mesi in serbatoi di acciaio poi avviene una lenta maturazione per ben 12 mesi in barriques. Affinamento finale 4 mesi in bottiglia
<i>Alcool</i>	14,5% Vol.
<i>N° bottiglie prodotte</i>	60.000
<i>Durata invecchiamento</i>	3 anni circa
<i>Formato</i>	Cartoni da 6 bottiglie da 0,750 lt Tronco Conica
<i>Abbinamenti</i>	Ottimo con primi piatti con sughi piccanti, selvaggina e arrosti di carni. Si abbina molto bene anche con salumi stagionati e formaggi a pasta dura dal forte sapore
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 16° C
<i>Caratteristiche del vino</i>	Di colore rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta con intensi sentori di piccoli frutti di bosco in armonia con note speziate di cacao. Sapore pieno, avvolgente e persistente



CVD Srl Società Unipersonale
Via Macinini, 15 - 66026 Caldari di ORTONA (Chieti) Italy
Tel.+39. 335.411698 - Fax:+39. 085.9032235
www.cvdvini.it – info@cvdvini.it



CANTINE VINI D'ABRUZZO