

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti,
tra il massiccio della Maiella e il mare
Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di
230 metri s.l.m., prevalentemente
argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in
relazione alle caratteristiche ottimali
del prodotto. In ogni caso non
prima del mese di maggio dell'anno
successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a tempe-
ratura controllata e affinamento in
serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature
violacee. Ampi profumi di frutta
rossa e fini note speziate. Di buona
struttura, è morbido, equilibrato e di
buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica cucina
mediterranea, si accompagna
egregiamente ai primi con sughi di
carne e alle grigliate di carni sia rosse
sia bianche. Ottimo con formaggi
vari di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sangiovese 10%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti,
between the Maiella massif and the
Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230
metres above sea level, with mostly
calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist
in relation to the optimal
characteristics of the product. In any
case not before the month of May
of the second year after the one of
vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled
temperature and refinement in
stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with brilliant purplish
hints. Generous aroma of red fruit
and delicate spicy notes. With good
structure, soft, balanced and with
good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal partner for the typical
Mediterranean cuisine, it matches
pretty well with the first courses with
meat-based sauces and with red and
white grilled meat. Excellent with
various medium matured cheese.

ALCOHOL CONTENT

13.5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L,
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L,



Disponibile sia con tappo tradizionale
raso bocca che con tappo a vite BVS.
Available either with traditional cork or BVS
screw top.