

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, morbido, equilibrato e di ottima 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% alc./vol.

## PREMI

91 punti Luca Maroni  
Montepulciano 2019 Gold Medal  
AWC Vienna 2019  
Silver Medal AWC Vienna 2018  
Silver Medal AWC Vienna 2016  
Silver Medal Concours Mondial  
Bruxelles 2014

## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

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

## SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters and various cheeses, vegetable soups, first courses with tomato sauce and roast meat.

## ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.

## AWARD

91 points Luca Maroni  
Montepulciano 2019 Gold Medal  
AWC Vienna 2019  
Silver Medal AWC Vienna 2018  
Silver Medal AWC Vienna 2016  
Silver Medal Concours Mondial  
Bruxelles 2014



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



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.