

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 90%,  
Sangiovese 10%.

## AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti  
in Abruzzo, tra il Parco Nazionale  
della Maiella e il mare Adriatico.

## TERRENI

Collinari, con altitudine media di  
230 metri s.l.m., per la maggior  
parte argillosi-calcarei.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura e lunga macera-  
zione sulle bucce a temperatura  
moderata, 27-29°C, con delicati  
rimontaggi e delestage. Matura-  
zione di 24 mesi in grandi botti di  
rovere di Slavonia. Affinamento di  
almeno 12 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Ampi  
profumi di frutta rossa e nera,  
sottile nota floreale di violetta e  
delicate note di vaniglia e tostato.  
Di ottima struttura ed equilibrio  
tra il ricco frutto e la freschezza  
acida. Finale asciutto, molto lungo  
e persistente.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica cu-  
cina 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

14% alc./vol.

## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 90%,  
Sangiovese 10%.

## PRODUCTION AREA

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

## TERRAIN

Hilly, with medium altitude of 230  
metres above sea level, prevalently  
clay and limestone.

## WINE-MAKING AND AGEING

Pressing and long maceration  
on the skins at a moderate  
temperature, 27-29 °C, with  
delicate pumping over and  
delestage. Maturation for 24  
months in large Slavonian oak  
barrels. Aging for at least 12  
months in the bottle.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with violet  
shimmers. Wide perfumes of red  
mature fruit, flower notes of violet  
and rose and fine spicy and sweet  
notes. Of excellent structure, warm,  
full and rich of fruity notes.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

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

## ALCOHOL CONTENT

14% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
0,75 L  
Bottle size  
0,75 L



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca e coper-  
tura di gommalacca.  
Available with traditional cork and shellac cover.