

Montepulciano D'Abruzzo DOC 2019 – Altavilla / Marchesi De Cordano

NOME VINO MONTEPULCIANO

APPELLAZIONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVAGGIO MONTEPULCIANO 100%

AREA DI PRODUZIONE VILLAMAGNA (CH)

ALTITUDINE 243 m. s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO 1985

EPOCA DI VENDEMMIA metà ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA X ETTARO 140 ql/ha

VINIFICAZIONE permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, segue affinamento per 12 mesi in vasche di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore rosso rubino. Al naso frutti rossi, ciliegia e prugna matura, ribes e mirtillo. Note balsamiche e speziate. Morbido e ben equilibrato.

ALCOHOL 13,50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C- 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI piatti di pasta, carni saporite e formaggi stagionati.