

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.
Piantaferro



Denominazione

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Vitigno

100% Montepulciano

Gradazione alcolica 12.5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

Affinità gastronomiche

accompagna arrosti, selvaggina, grigliate miste, lepre e cacciagione a piuma, formaggi stagionati.

Provenienza

terreni vocati alla qualità ubicati in zone collinari della regione Abruzzo.

Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C

Colore

rosso rubino intenso e violaceo quando è giovane.

Profumo

armonico vinoso con ottima persistenza, al naso è intenso, ricorda la frutta di bosco a bacca rossa, marasca mora, prugna.

Sapore

equilibrato, di corpo, sapido e asciutto, buona persistenza gustativa, giustamente tannico con sentori di liquirizia con delicata sensazione nel retrogusto di mandorla amara.

Confezione

raffinate bottiglie bordolese "USA" da 75 cl. scatole da 6.

Premi

