



BOCCANTINO®

IT

EN



Boccantino

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Vinificazione

Le uve raccolte manualmente a partire dalla seconda decade di ottobre vengono diraspate e il mosto a contatto con le bucce segue la sua fase fermentativa a 24°-28°C, l'affinamento in barrique e botti grandi per circa 12 mesi e successivo affinamento in tank d'acciaio.

Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi. Il bouquet presenta note complesse ed eleganti con note di viola e speziate. Al palato risulta caldo, secco con un sottofondo di prugna e note tipiche di rovere.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a carni arrosto o alla griglia. Ottimo anche come vino da meditazione.



Montepulciano



Abruzzo



16-18 °C



Alcol: 13%
Zuccheri: 3 g/l

