



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

Vitigni

Montepulciano 100%

Zona di Produzione

Abruzzo

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.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Dati analitici

Alcool: 13%vol.

Zuccheri: 3g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES