



# ORIGINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Montepulciano D'Abruzzo, Doc

**Vitigno:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C.

**Affinamento:** In botti di rovere 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso. Aroma di frutti a bacca rossa. Struttura media con morbida componente tannica e un finale persistente.

**Abbinamento:** Grigliate di carne, salumi e formaggi.

**Chiusura:** Tappo a vite

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Acidità totale:** 5,2g/l

**Bicchiere:** Vino rosso medio

**Zuccheri:** 4,5g/l

**Estratto netto:** 22,0g/l

## FEATURES

**Denomination:** Montepulciano D'Abruzzo, Doc

**Varietal:** Montepulciano

**Production zone:** Abruzzo

**Vinification:** Fermentation in stainless steel for about 10 days at 20-25°C.

**Maturation:** Aging in oak 6 months.

**Tasting notes:** Deep red colour. Flavour of red-berry fruits. Medium concentrated palate and soft tannins with a lingering finish.

**Food pairing:** with grilled meat, cold cuts and cheeses.

**Closure:** screw top

**Serving temperature:** 18-20°C

**Alcohol:** 12,5%

**Total acidity:** 5,2g/l

**Suggested glass:** Medium-bodied red wine

**Residual sugar:** 4,5g/l

**Net extract:** 22,0g/l

