



Valle Pitti

Montepulciano d'Abruzzo DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

UVAGGIO:

100% Montepulciano

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezioniamo il nostro Montepulciano da vigneti collinari, su terreni degradanti verso il mare.

La vinificazione avviene in modo tradizionale: le uve perfettamente mature vengono raccolte dai vigneti e processate in presse a membrana. La fermentazione avviene a temperatura controllata con una macerazione prolungata sulle bucce.

PROPRIETÀ ORGANOETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato con note speziate e sentori di liquirizia

Gusto: Pieno, asciutto, armonico e giustamente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare antipasti, piatti a base di carne e pecorini stagionati.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490272011

CURIOSITÀ

Nel 2007 il Montepulciano d'Abruzzo è risultato essere il primo vino italiano (della categoria DOC) per produzione.

www.agricoleselvi.it