



## 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 ORGANOLETTICHE

**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](http://www.agricoleselvi.it)