



Dop

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Bag in Box da 3lt



VITIGNO: Montepulciano
100%

VENDEMMIA: ultimi giorni di
settembre primi di ottobre.

VINIFICAZIONE: pigiatura
soffice delle uve.
Fermentazione a temperatura
controllata in serbatoi di
acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di
acciaio.

CARATTERISTICHE: vino dal
colore rosso; all'olfatto intenso
e complesso; fruttato e
leggermente speziato;
abbastanza tannico,
equilibrato, armonico.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
14-16°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
carni rosse e formaggi.

SCHEDA TECNICA

www.cantinatorzini.it