



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP “POGGIO D'ALBE” CANTINE BOVE

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

PROVENIENZA: ABRUZZO - ITALIA

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00%

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura seguita da macerazione e fermentazione in acciaio. Affinamento parte in barrique e parte in acciaio con successivo blending prima dell'imbottigliamento.

PROFUMO: Raffinati ed eleganti sentori di confettura e frutti di bosco, accompagnati da delicate note di vaniglia, sfumature di cacao e torrefazione.

SAPORE: Ampio, morbido, vellutato e ricco di calore. Un lungo finale riporta alle note di frutta matura annunciate nel bouquet, che mitigano la sua potenza per una corretta piacevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti della tradizione, costate di manzo alla brace, agnello, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ALLERGENI: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

NOTA: Affinamento 7 mesi in barrique di rovere delle foreste Allier e 4 mesi in bottiglia.