



MONTEPULCIANO DOP D'ABRUZZO COSTADORO

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO DOP
D'ABRUZZO

PROVENIENZA: CHIETI

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: Tradizionale, con macerazione delle
bucce, in botti di acciaio

PROFUMO: Frutta rossa con sentori di marasca, speziato

SAPORE: Sapido, morbido leggermente tannico, di medio
corpo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si consiglia con antipasti,
primi piatti saporiti di carne, arrosti di carne, formaggio
freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C

ALLERGENI: SOLFITI