



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC FONTAMARA

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: *Montepulciano d'Abruzzo 90% - Sangiovese 10%.*

COLORE: *Rosso rubino con brillanti sfumature violacee*

GRADAZIONE ALCOLICA: *12,5% alc./vol.*

VITIGNI PRINCIPALI: *Montepulciano d'Abruzzo 90% - Sangiovese 10%.*

VINIFICAZIONE: *Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.*

PROFUMO: *Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate.*

SAPORE: *Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza.*

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: *Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

--	--