



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP DUMÌ TERZINI 750 ml

DENOMINAZIONE: DOP

PROVENIENZA: TOCCO DA CASAURIA

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5%

VITIGNI PRINCIPALI: MONTEPULCIANO 100%

VINIFICAZIONE: PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE.
FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN
SERBATOI DI ACCIAIO

PROFUMO: INTENSO E COMPLESSO

SAPORE: FRUTTATO, CILIEGIA –
AMARENA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: CARNI ROSSE E FORMAGGI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°