



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "AVEGIANO"

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP
denominazione di origine protetta

PROVENIENZA: ABRUZZO - ITALIA

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da macerazione e fermentazione per una media di circa 7 giorni in tini d'acciaio. Fermentazione malolattica controllata e completamente svolta, seguita da affinamento in vasche d'acciaio e in botti da 25hl. Più imbottigliamenti da Maggio dell'anno successivo la vendemmia.

PROFUMO: il vino si presenta di un bel colore rubino fitto ed intenso, con unghia violacea, al naso apre con sentori di frutta rossa

SAPORE: al palato è caldo e morbido con riconoscimenti di prugna rossa, ciliegie e mirtili perfettamente fusi attorno ad una trama tannica fresca e viva. Corpo pieno e avvolgente, chiude con radice di liquirizia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALLERGENI: ASSENTI