



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VALLEVÒ

**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata

**PROVENIENZA:** Comune di Rocca San Giovanni, e comuni limitrofi dalle colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Sud ed un'altezza s.l.m. di circa 150mt.

**COLORE:** Vino Rosso

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,00 % alc./vol

**VITIGNI PRINCIPALI:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**VINIFICAZIONE:** Macerazione con le bucce per 7 giorni gg con rimontaggi giornalieri, fermentazione a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica in cemento.

**PROFUMO:** Profumi di prugna, mela rossa estiva e violetta

**SAPORE:** Al palato evidenzia una buona struttura ed un corpo notevole, pur nella sua natura di vino giovane e fresco

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** E' un vino tipicamente quotidiano che si presta all'abbinamento con molti piatti, dalle minestre di legumi alle paste, dalle carni rosse e bianche ai formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**ALLERGENI:** Solforosa

**NOTA:**