



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: