

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP PIETRAMORE

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

PROVENIENZA: REGIONE ABRUZZO
Provincia di Chieti e Provincia di Teramo

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

VITIGNI PRINCIPALI: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

VINIFICAZIONE: raccolta a mano, pigiatura in vasca, macerazione per 7/15 giorni a temperatura controllata 24/26 gradi. Salassata per il 15/20% così da ottenere maggior pienezza, estratto e colore. Affinamento in serbatoio d'acciaio per almeno 6 mesi e poi 2 mesi in bottiglia.

PROFUMO: al naso intenso e complesso con note floreali di rose rosse, frutta matura rossa, ribes, more e sentori di leggera speziatura.

SAPORE: In bocca immediato l'ingresso. morbido ed abbastanza tannico, sapido, con un finale nel cavo orale deciso ed una sensazione retronasale completa ed appagante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale per accompagnare piatti importanti di **carni rosse**, selvaggina **da pelo** quale cervo o cinghiale, ma anche formaggi **di lunga stagionatura** e **primi piatti a base di carne**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE 18-20 gradi

ALLERGENI: CONTIENE SOLFITI

NOTA: VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO CERTIFICATO DEMETER, BIOVEGAN

