



VITIGNO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100% **ZONA DI PRODUZIONE** ATRI (TE) E TERRITORI LIMITROFI **ALTITUDINE** CIRCA 400 MT SLM **TERRENO** MEDIO IMPASTO TENDENZIALMENTE ARGILLOSO CALCAREO **ALLEVAMENTO** SISTEMA A FILARI **RESA PER ETTARO** 80/90 Q.LI / HA **RESA VINIFICAZIONE** 65% **VENDEMMIA** SECONDA/TERZA DECADE DI OTTOBRE **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** SERBATOI IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON SUCCESSIVO AFFINAMENTO PER I PRIMI SEI MESI **GRADO ALCOLICO** 13,50% VOL. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI** CORPOSO E DAL GUSTO STRUTTURATO, DI COLORE INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, AMPIO ED ARMONICO, CHE SI APPREZZA SIA IN ABBINAMENTO CON PIATTI DA FORNO DAL SAPORE ROBUSTO, CARNI ROSSE E SELVAGGINA, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI, SIA PER MEDITAZIONE.