



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Prima Terra

| | |
|---|--|
| Uvaggio | Montepulciano 100% |
| Denominazione | Montepulciano d'Abruzzo DOC |
| Gradazione Alcolica | 14,00 % vol. |
| Vitigno | Montepulciano |
| Forma d'Allevamento | Cortina semplice a cordone speronato |
| Zona Produzione | Villamagna (CH) - Abruzzo |
| Periodo Vendemmia | Ottobre |
| Tecnica di vinificazione e affinamento | In rosso, a temperatura controllata. Riposa in vasche d'acciaio per 12 mesi, viene affinato successivamente in barriques per altri 12 mesi e poi imbottigliato. |
| Imbottigliamento | 3 anni dopo la vendemmia |
| Colore | Rosso intenso |
| Bouquet | Profumo intenso e persistente con sentori di ciliegia e confettura |
| Palato | Corposo, morbido, ricco di tannino, molto persistente. Lungo nel finale, con note speziate di vaniglia e cioccolato |
| Temperatura di Servizio | 18 – 20 °C |
| Abbinamento | Arrosti di carne, cacciagione, salumi, formaggi stagionati, dolci secchi |

