



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

