

Montepulciano d' Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPO: Rojo

VARIEDAD DE UVA: Montepulciano D' Abruzzo

EXPOSICION: Sur, Sureste.

ALTITUD: 220mts. s.n.m

SISTEMA DE CULTIVO: abruzzese pérgola

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA: 120/130

PERÍODO DE COSECHA: finales de septiembre / principios de octubre.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,50% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l

COLOR: Rojo rubí con matices morados.

AROMA: Frutado, frutos rojos maduros.

PALADAR: Fresco, seco y medianamente tánico.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: carnes curadas, sopa de cebolla, carnes a la brasa, quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano D' Abruzzo

ESPOSIZIONE: Sud, Sud – Est.

ALTITUDINE: 220m s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120/130

PERIODO DI RACCOLTA: Fine settembre/ inizio ottobre.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

COLORE: Rosso rubino con sfumature violaceo

PROFUMO: Fruttato, frutti rossi maturi

PALATO: Fresco, secco con media tanniceta

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Platti terra, salumi, zuppa di cipolla, carni grigliate, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVICIO: 16-18°C