

COLLECAVALIERI



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

### SCHEDA TECNICA

---



#### TIPOLOGIA

Vino rosso



#### VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano d'Abruzzo 100%

PERIODO DI VENDEMMIA ottobre



#### VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE macerazione delle bucce a

temperatura controllata per 6/8 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA si

AFFINAMENTO in serbatoio di acciaio inox



#### DESCRIZIONE

COLORE rosso rubino con riflessi violacei

ODORE frutta rossa, con sentori di marasca e fini note

speziate

GUSTO di medio corpo, sapido e leggermente tannico

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



#### MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 18°C