



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE

L'altitudine della montagna mitigata dalla vicinanza del mare Adriatico, fa sì che questo vino risulti ben strutturato ma di facile beva. I vigneti situati tra i 300 ed i 500 m s.l.m. danno origine ad un rosso corposo.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale e in rosso, macerazione in presenza di bucce con ripetute follature e controllo della temperatura, che si aggira intorno a 25 °C. Segue poi la malolattica e lo stoccaggio in serbatoi di acciaio inox.

NOTE DELL'ENOLOGO

Rosso corposo, dal tannino spiccato ma morbido, di grado alcolico medio con sentori di frutta nera matura: mora, marasca e note speziate.

ABBINAMENTO

Adatto a tutti i primi e secondi piatti a base di carne rossa o formaggio stagionato e selvaggina. Servire a 18 °C.

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza
Centro Italia, zona
tra Chieti e
Casalbordino

Uve/Blend
Montepulciano 100%

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Gradazione Alcolica
12.5 %

PH
3,20

Acidità totale
5,48 g/l

Zucchero residuo
7.30 g/l