

MONTEPULCIANO d'Abruzzo

TIPOLOGIA: Vino Tranquilo

DENOMINACION: D.O.C.

MARCAS: Cantina del Duca

ZONA DE PRODUCCION: Uvas cultivadas en la zona DOC que se extiende a lo largo de toda la franja costera de colinas y precordillera de la región de Abruzzos.

METODO DE PRODUCCION: Prensado y maceración prolongada de las uvas para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable con remontados frecuentes y descube.

VARIEDAD DE UVA: Montepulciano

GRADO ALCOHOLICO: 12.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

COLOR: Rojo vivo intenso con matices violáceos tendiendo a granate.

BOUQUET: Vinoso e intenso, recordando a la cereza, con notas de frutos rojos maduros.

SABOR: Vino bien equilibrado con buena estructura tánica y un final persistente y agradable.

MARIDAJE: Ideal con entrantes de embutidos. Primeros platos con salsa de carne. Platos principales de carnes rojas a la parrilla, brochetas de carne a la parrilla y caza. Quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C

Botella:	Bordolese Standard
Tapòn:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030061
EAN Cajas:	48001335030069
SKU:	VNXX51

