

## 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 Abruzos.

**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 tónica 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



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030061
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030069
<b>SKU:</b>	VNX51

