

Montepulciano d'Abruzzo

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: raisins cultivés dans la zone DOC qui s'étend sur toute la bande de collines côtières et de piémont de la région des Abruzzes

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et longue macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins soyeux. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage

CÉPAGE: Montepulciano

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge vif intense avec des nuances violacées tendant vers le grenat.

BOUQUET: vineux, intense, évoquant la cerise, avec des notes de fruits rouges mûrs.

GOÛT: Vin bien équilibré, doté d'une belle structure tannique, avec une finale persistante et agréable

ACCORDS METS-VINE: idéal pour les charcuteries en entrée. Plats de pâtes avec sauce à la viande. Plats principaux à base de viandes rouges grillées, brochettes d'agneau, gibier. Fromages affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030061
EAN Cartons:	48001335030069
UGS:	VNXX51

