

MONTEPULCIANO d'ABRUZZO

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e lunga macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura

VITIGNO: Montepulciano

GRADO ALCOL: 12,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso vivace intenso con sfumature violacee tendenti al granato.

PROFUMO: vinoso, intenso, riconducibile alla ciliegia, con note di frutti rossi maturi.

SAPORE: Vino ben equilibrato, di buona struttura tannica, con finale persistente e piacevole

ABBINAMENTO: ideale per antipasti di salumi. Primi piatti con ragù di carne. Secondi piatti a base carni rosse alla griglia, arrostiti, selvaggina. Formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030061
EAN Cassa:	48001335030069
Codice	VNXX51

