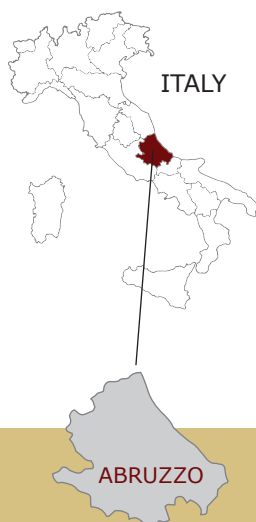


TAVERNELLO



Montepulciano d'Abruzzo DOC

DENOMINACIÓN	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
VARIETAL	85% Montepulciano + 15% otras uvas rojas
CONTENIDO DE ALCOHOL	12,5% vol.
ÁREA	Abruzzo
SUPERFICIE	Planícies e colinas
ALTITUD	0 - 400 m
TIPO DE SUELO	Argila-Calcáreo
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	4.000 - 6.000 videiras por hectare
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot Único
PERIODO DE COSECHA	Do meio ao final de setembro

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA

Proveniente de la hermosa región de Abruzzos, este Montepulciano es el resultado de la cosecha manual y mecánica seguida de despallado, después de una fermentación de 10-20 días a 25-26 °C en tanques de 100-400 hl, el vino se somete a fermentación maloláctica y se almacena en tanques de acero inoxidable durante 3 a 6 meses hasta su envasado.

NOTAS DE CATA

Intensamente de color rojo con un tono violeta y lleno de sabores de frutas rojas en nariz, incluyendo mora y cereza, este Montepulciano d'Abruzzo es fresco en boca con notas de frambuesa, arándano y cereza.

MARIDAJES

Con su sabor a fruta fresca, Montepulciano d'Abruzzo se puede disfrutar junto con una variedad de alimentos, como carnes rojas, verduras asadas y quesos.