

TAVERNELLO



Montepulciano d'Abruzzo DOC

DENOMINAÇÃO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
VARIETAL	85% Montepulciano + 15% outras uvas vermelhas
NÍVEL DE ÁLCOOL	12,5% vol.
ÁREA	Abruzzo
SUPERFÍCIE	Planícies e colinas
ALTITUDE	0 - 400 m
TIPO DE SOLO	Argila-Calcário
DENSIDADE DA PLANTA	4.000 - 6.000 videiras por hectare
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot Único
PERÍODO DA COLHEITA	Do meio ao final de setembro

VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Vindo da bela região de Abruzzo, este Montepulciano é o resultado da colheita manual e à máquina, seguida pela destilação, após fermentação de 10 a 20 dias a 25-26°C em tanques de 100 a 400 hl, o vinho passa por fermentação malolática e é armazenado em tanques de aço inoxidável de 3 a 6 meses até que seja engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensamente vermelho, com uma tonalidade violeta e aromas envolventes de frutas vermelhas, incluindo amora e cereja, este Montepulciano d'Abruzzo é fresco ao paladar com notas de framboesa, mirtilo e cereja.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

Com seu sabor de frutas frescas, Montepulciano d'Abruzzo pode ser apreciado juntamente com uma variedade de alimentos, como carnes vermelhas, legumes assados e queijos.