

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Villa Rocca



Regione. Abruzzo.



Uve. Montepulciano d'Abruzzo 100% da vigneti collinari della zona del Montepulciano.



Vinificazione. Uve raccolte a mano in ottobre. Pigiatura soffice, macerazione e vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino carico con penetranti riflessi violacei. Bouquet fruttato, fine ed intenso. Gusto secco, pieno, morbido, tannico ed avvolgente con retrogusto piacevolmente amarognolo.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 8 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta e sughi rossi. Si accompagna bene con carni rosse, brasati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Da servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); da 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

