# Montepulciano d'Abruzzo DOC




**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Montepulciano

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli.

**TERRENI**

Terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

**RACCOLTA**

Il Montepulciano è un vitigno a maturazione tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**OLFATTO**

Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie

**GUSTO**

Pieno , secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico

**ABBINAMENTI**

Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

14-16°C

**GRADO ALCOLICO**

12,5% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)