

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOP



Il colore è rosso rubino con riflessi scarlatti. Al naso è intenso e persistente, caratterizzato da una grande finezza. Ottenuto da una lavorazione delicata delle uve e da una lunga macerazione sulle bucce, in bocca lo si nota per il suo corpo. È spesso, avvolgente e profondo.

Note di visciola, liquirizia, frutti di bosco lo caratterizzano elegantemente e lo rendono un vino adatto agli abbinamenti più vari, dal pesce alle carni rosse.

UVE	Montepulciano
AFFINAMENTO	acciaio e bottiglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°
FORMATI DISPONIBILI	0,75l - 1,5l

AZIENDA
NICOLA DI SIPIO
ITALIA

Buona sintesi di territorio, vitigno e mano dell'uomo