

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. 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 7 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.), 1,5L (in cartone da 6 bt), 2L (in cartone da 6 bt).

