



BRUMALE



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Montepulciano 85% altre varietà a bacca rossa 15%

ALCOHOL

12,5%

AREA

Abruzzo

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

100 - 500 m

TIPO DEL SUOLO

Argilloso e limoso

DENSITÀ DEL SUOLO

4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot - Cordone libero - Tendone

PERIODO DI VENDEMMIA

Ottobre

NOTE DEGUSTATIVE



Rosso rubino intenso.



Vino di media struttura. Leggermente tannico e complesso.



Tipici sentori di Montepulciano frutta rossa e nera, leggera spezia e pepe verde.



Servire con piatti a base di carne rossa, come arrosticini di agnello o petto d'anatra alla piastra. In alternativa accompagnare a formaggi stagionati.



Proveniente dalla bellissima regione dell'Abruzzo, questo Montepulciano è il risultato della raccolta a mano e seguita dalla diraspatura. Dopo una fermentazione di 12 giorni a 25-26 ° C in vasche da 100-500 hl, il vino subisce la fermentazione malolattica ed è trasferito in serbatoi di acciaio inox.

REGIONE
ABRUZZO

