

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Montepulciano d'Abruzzo

Belpaese



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

REGIONE

Abruzzo

VITIGNO

Montepulciano

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre -
inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con prolungata macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per alcuni mesi in vasche d'acciaio inox.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore rosso rubino attraversato da vividi riflessi violacei. Al naso profuma di amarene e ciliegie, impreziosite da un ampio tocco speziato e da un lieve accenno di cuoio e tabacco. Sul palato si rivela mediamente strutturato, sapido, ben fruttato e intessuto da una tannicità sottile e ben espressa.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.