

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo -  
Sangiovese.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a  
temperatura controllata in  
vinificatori di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature  
violacee. Ampi profumi di frutta  
rossa e fini note speziate. Di buona  
struttura, morbido, equilibrato e di  
ottima persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica  
cucina mediterranea, si accompa-  
gna egregiamente ai primi con  
sughi di carne e alle grigliate di  
carni sia rosse sia bianche.  
Ottimo con formaggi vari di media  
stagionatura.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## PREMI

91 punti Luca Maroni  
Montepulciano 2019 Gold Medal  
AWC Vienna 2019  
Silver Medal AWC Vienna 2018  
Silver Medal AWC Vienna 2016  
Silver Medal Concours Mondial  
Bruxelles 2014

## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo -  
Sangiovese.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at  
controlled temperature in stainless  
steel fermentation tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues.  
Generous aroma of red fruit and  
delicate spicy notes. Soft, with good  
structure, balanced and with good  
length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters  
and various cheeses, vegetable  
soups, first courses with tomato  
sauce and roast meat.

## ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.

## AWARD

91 points Luca Maroni  
Montepulciano 2019 Gold Medal  
AWC Vienna 2019  
Silver Medal AWC Vienna 2018  
Silver Medal AWC Vienna 2016  
Silver Medal Concours Mondial  
Bruxelles 2014



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.