

# spinelli



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

### UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

### GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

### AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

### PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

### TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

### TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

### EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Pur essendo un vino di grande struttura e complessità ha il particolare pregio di essere pronto già a pochi mesi dalla vendemmia per le sue caratteristiche di freschezza e morbidezza.

### SELLING PERIOD

Although this wine has great structure and complexity, it is ready to drink just a few months after harvest thanks to its freshness and softness.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox. Imbottigliato giovane dopo un breve affinamento in serbatoi di acciaio inox.

### VINIFICATION AND AGEING

Maceration on the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks. Bottled young after brief ageing in stainless steel tanks.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con profonde sfumature violacee. Profumi ampi e intensi di frutta rossa matura, con sottili note speziate e nuances di lampone, mirtillo e liquirizia. Di ottima struttura, è pieno, morbido, equilibrato e di lunga persistenza.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red with deep purple hues. Rich and intense aroma of red mature fruit, with fine spicy notes and nuances of raspberry, blueberry and liquorice. It has an excellent structure, is round, soft, balanced and lingering.

### FOOD AND WINE PAIRINGS

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

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, antipasti e formaggi vari, zuppe di legumi, primi piatti in salsa rossa e arrosti.

### ALCOHOL CONTENT

12,5% Vol.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.



**FORMATO  
BOTTIGLIE /  
BOTTLE SIZE**  
0,375 L / 0,75 L / 1,5 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.