

spinelli



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

AREA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

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.

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.

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

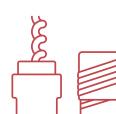
GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIE / BOTTLE SIZE

0,375 L / 0,75 L / 1,5 L



GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

PRODUCTION AREA

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

TERRAIN

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

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.

VINIFICATION AND AGEING

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

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.

ALCOHOL CONTENT

12,5% Vol.

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

Available either with traditional cork or BVS screw top.