



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di origine controllata

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo ALTITUDINE 200 m sul l.m.

VITIGNO Montepulciano 100 % TERRENO argilloso calcareo tendenzialmente compatto

RESE / ETTARO 100 - 120 quintali RESA VINIFICAZIONE 65 % VENDEMMIA seconda/terza decade di ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio inox per 6 mesi, invecchiato poi in tini di rovere francese per 6/12 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% circa COLORE intenso, vivido con riflessi violacei

GUSTO strutturato, ampio e armonico con sentori di frutti di bosco e liquirizia

ABBINAMENTI tutti i tipi di salumi, pasta al forno in salsa rossa,
carni bianche e rosse alla brace, cacciagione in umido, funghi, formaggi stagionati o erborinati

SANTONE VINI

www.santonevini.it