



**SAVIAN**  
WINEMAKER

**Linea Le Selezioni**

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



### VINIFICAZIONE

Abbiamo scelto di proporre uno dei vini rossi più famosi d'Italia e ben conosciuto in tutto il mondo. La DOC Montepulciano d'Abruzzo è stata creata già nel 1968.

Il vitigno Montepulciano, che dà il nome all'omonimo vino è prodotto per la maggior parte nelle colline, pianure e zone costiere della regione Abruzzo. Il Montepulciano è un vitigno vigoroso e mediamente tardivo, la maturazione si colloca tra la prima e la seconda decade di ottobre.

### CARATTERISTICHE ORGANOETTICHE

Un vino che si fa davvero amare già dal colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee, l'inconfondibile profumo di frutti rossi, viola e spezie, il sapore asciutto, morbido, giustamente tannico, finale persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Agnello e capretto al forno, carni grigliate, arrosticini e costelette di agnello, primi piatti con ragù di carne e formaggi mediamente stagionati.



#### CARATTERISTICHE DI BASE

**VITIGNO** 100% Montepulciano

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese



#### DATI TECNICI

**DENOMINAZIONE** Montepulciano DOC d'Abruzzo

**GRADO ALCOLICO** 13.00 % vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 18°C

**FORMATI DISPONIBILI** Bottiglia da 750 ml