



# MONTECAMPO

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

### CLASSIFICAZIONE

DOC

### TERRITORIO

Abruzzo

### UVE

Montepulciano

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% In volume

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto viene posto a fermentare con le bucce per 8 - 12 giorni in vinificatori verticali, che consentono un'ottimale estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malo-lattica, il vino matura per un breve periodo in botti di rovere di Slavonia.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### PROFUMO

Fruttato di ciliegia e confettura di bacche rosse con delicate note di viola.

### SAPORE

Morbido, ricco e fragrante di buona persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16° C., leggermente fresco.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il caratteristico fruttato e l'ottimo equilibrio lo rendono un vino ideale a tutto pasto. Si abbina a primi saporiti, salumi, formaggi di media stagionatura, carni rosse e piatti di pesce strutturati.

