



Le Selezioni

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Annata: 2011

Tipologia: Rosso

Gradazione: 13,5% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,0 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero



Descrizione vino:

Montepulciano 100%. Questa selezione proviene esclusivamente da vigneti scelti nelle aree più vocate e seguiti per tutto l'anno dagli agronomi della cantina secondo un rigido protocollo di coltivazione. I vigneti sono in altopiano oppure esposti nei quadranti da ovest a sud, su suoli franco-argillosi piuttosto profondi e ben drenati grazie alla ricchezza in ciottoli. Dopo la pigiadiraspatura fermentazione con le bucce per circa 10-15 giorni, quindi affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. Colore rosso rubino molto intenso, con l'invecchiamento compaiono riflessi granata; evidenza all'olfatto notevole complessità, con profumi di ciliegia nera, viola, note speziate e di vaniglia. E' consigliabile scaraffarlo mezz'ora prima del servizio, soprattutto se d'annata, per consentire ai profumi di "aprirsi". Servire a 16-18 gradi. Si abbina perfettamente ai piatti di carne della cucina di terra abruzzese, in particolare l'agnello, ma anche un arrosto o un brasato di vitello ed un formaggio stagionato.

Codice articolo: MT01SR00751R

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 8 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 235X155X335 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 100

Cartoni x strato: 10

Strati x pallet: 5