

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uvas Montepulciano d'Abruzzo

Área de producción Producida durante más de dos siglos en las laderas de las hermosas colinas de Abruzzo, esta vid se extendió rápidamente y ahora se cultiva en todas las provincias de la región.

Altitud 50–150 meters a.s.l.

Tipo de suelo Suelo cascajo-calcáreo con exposición sur-sureste.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Tras un suave prensado de la uva, se realiza la fermentación alcohólica mediante maceración con sombrero sumergido a temperatura controlada en depósitos de acero.

Envejecimiento Envejecida en tanques de acero durante unos cinco meses.

Notas de sabor Vino de color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz tiene un aroma característico a violetas con toques de sotobosque y especias. En boca es suave, estructurado y suavemente tánico.

Maridajes de comida Chuletas de cerdo, fiambres, arrostitini de carne, cordero estofado.



0,75 l



Awarded
