

## **Montepulciano d'Abruzzo** / Montepulciano d'Abruzzo DOC

ブドウ Montepulciano d'Abruzzo

## 生産エリア

アブルッツォ州の美しい丘の斜面で2世紀以上にわたって 生産されたこのブドウの木は急速に広がり、現在ではこの 地域のすべての州で栽培されています。

高度 50~150メートルa.s.l.

+壌の種類 南南東に露出する砂利-石灰岩+壌。

アルコール 13 % vol.

## 発酵

ブドウをソフトプレスした後、鋼製タンク内で制御された 温度での液中キャップマセレーションによってアルコール 発酵が行われます。

エージングスチールタンクで約5ヶ月間熟成。

テイスティングノート 紫の反射のあるルビー赤ワイン。 鼻にはスミレの特徴的なアロマがあり、下層植生とスパイ スの含みがあります。

パラタは柔らかく、ストラクチャーがあり、やさしくタン ニンがあります。

## フードペアリング

ポークチョップ、コールドカット、肉のアロスティチーニ、羊の煮込み。





0,75 I



Awarded