

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uvas Montepulciano d'Abruzzo

Área de produção Produzida há mais de dois séculos nas encostas das belas colinas de Abruzzo, esta vinha se espalhou rapidamente, e agora é cultivada em todas as províncias da região.

Altitude 50-150 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo cascalho-calcário com exposição sul-sudeste.

Álcool 13 % vol.

Fermentação Após suave prensagem das uvas, a fermentação alcoólica ocorre através de maceração em cápsula submersa a temperatura controlada em tanques de aço.

Envelhecimento Envelhecido em tanques de aço por cerca de cinco meses.

Notas de degustação Vinho tinto rubi com reflexos violáceos. No nariz tem um aroma característico de violetas com notas de vegetação rasteira e especiarias. Na boca é macio, estruturado e suavemente tânico.

Combinações de comida Costeletas de porco, frios, arrostitini de carne, ovelha estufada.



0,75 l



Awarded