SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Виноград Montepulciano d'Abruzzo

Производственная площадь Произведенная более двух столетий на склонах прекрасных холмов Абруццо, эта лоза быстро распространилась и теперь выращивается во всех провинциях региона.

Высота 50-150 метров над уровнем моря

Тип почвы Гравийно-известняковые почвы южно-юго-восточной экспозиции.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация После мягкого прессования винограда происходит алкогольное брожение путем мацерации в погруженной шапке при контролируемой температуре в стальных резервуарах.

Старение Выдерживается в стальных резервуарах около пяти месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красное вино с фиолетовыми отблесками. На носу у него характерный аромат фиалок с оттенками подлеска и специй. На вкус он мягкий, структурированный и слегка танинный.

Сочетания с едой Свиные отбивные, мясное ассорти, мясо arrosticini, тушеная баранина.

0,75 l

Awarded