

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

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

**Uve** Montepulciano d'Abruzzo

**Zona di produzione** Prodotto da oltre due secoli sui pendii delle meravigliose colline dell'Abruzzo, questo vitigno si è rapidamente diffuso, andando ad occupare le vigne distribuite in tutte le province della regione.

**Altitudine** 50-150m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno ghiaioso-calcareo con esposizione a sud, sud-est.

**Grado alcolico** 13 % vol.

**Fermentazione** Dopo la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione alcolica avviene attraverso la macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

**Affinamento** Affinamento in acciaio di circa 5 mesi.

**Note di degustazione** Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso spicca un caratteristico profumo di viola con sentori di sottobosco e spezie. Al gusto si presenta morbido, strutturato, delicatamente tannico.

**Abbinamenti gastronomici** Primi a base di carne o formaggi moderatamente stagionati.



0,75 l



Awarded

---