



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.



Uve: Prugnolo gentile 90% Mammolo 10%.

Maturazione: in botti per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino acceso, all'olfatto risulta delicato, con sentori di frutti di bosco. In bocca è rotondo, armonico.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 17° C.

Abbinamenti: Il Rosso di Montepulciano è un vino molto versatile. Particolarmente adatto per il consumo quotidiano, non incontra difficoltà, date le sue caratteristiche, negli abbinamenti con pietanze impegnative.



Grapes: Prugnolo gentile 90% Mammolo 10%.

Ageing: in oak barrels for 6 months.

Refinement in bottles: 3 months.

Organoleptic characteristics: Bright ruby - red in colour, the bouquet is delicate with a fragrance of wild fruits. It is harmonious and round on the palate.

Alcohol: 13% Vol.

Serving temperature: 17° C.

Accompaniments: Red wine of Montepulciano is particularly suited to everyday consumption and, given its characteristics, does not encounter difficulties even when served with more substantial dishes.



Trauben: Prugnolo gentile 90% Mammolo 10%.

Reifung: 6 Monate in Eichenfässern.

Verfeinerung in Flaschen: 3 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtend rubinrote Farbe, delikat im Geruch mit einer Nuance von Waldfruchten. Im Geschmack runder, harmonisch.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Serviertemperatur: 17° C.

Serviervorschlag: Der "Vino Rosso di Montepulciano" ist für den täglichen Verbrauch geeignet. Aufgrund seiner Eigenschaften bereitet er keine Schwierigkeiten in der Kombination mit anspruchsvollen Gerichten.

