

TENUTETESTARDE



Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

Biologico

Tipologia Vino rosso

Ubicazione dei vigneti Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Pigiatura soffice dei grappoli interi, fermentazione a temperatura controllata nei serbatoi di acciaio inox.

Affinamento in acciaio inox e bottiglia.

Gradazione alcolica 13,5% vol

Temperatura di servizio 18/20°C

Colore Rosso rubino

Sapore Sapore di frutta rossa matura, con sentori di liquirizia e note speziate.

Abbinamento Con primi piatti di carni, carni salate e grigliate, formaggi duri e medio stagionati.

