

AFFRESCHI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C.

REGIONE: Abruzzo

UVE: 100% Montepulciano d'Abruzzo

VINIFICAZIONE: uve raccolte a mano in Ottobre. Pigiatura soffice, macerazione e vinificazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: bouquet fruttato, fine ed intenso.

Sapore: secco, pieno, morbido ed avvolgente, con retrogusto piacevolmente amarognolo.

Alcol: 13% Vol.

Acidità: 5,6 g/l

Residuo zuccherino: 2 g/l

Temperatura di servizio: 16-17°C

Abbinamenti consigliati: ideale con pasta, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

DATI LOGISTICI

Codice EAN: 8013345000095

Bottiglia: tronco-conica 750ml

Misure del cartone: 350x260x290 mm

Peso lordo del cartone: 14,4 kg

Bottiglie / cartone: 12

Cartoni /pallet: 55 (11 cartoni x 5 strati)