

Rudhir

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Vasto

Esposizione: sud/est

Altitudine: 190 m s.l.m.

Tipologia: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: 50 Q.li

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere e barrique

+ 2 anni in bottiglia

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25 °C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature granate

Profumo: tipico, fruttato, speziato

Sapore: corposo con sentori di frutta sotto spirito
e cioccolato

Accostamenti gastronomici: prodotti tipici, arrostiti di carne
e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 18-20 °C

Longevità della bottiglia: 5 anni dopo la
commercializzazione in ambiente adeguato anche 10 anni

