

Jasci & Marchesani

Nerubè

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Monteodorisio

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: 100 Q.li

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: In rosso a temperatura controllata 25°C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: rosso rubino intenso

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

