

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: 60 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,
arrosti 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

