



RUDHIR

MONTEPULCIANO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Vasto

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 190 m s.l.m.

Tipologia: DOC

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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, 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

Allergeni: Solfiti

