

SOGNO DI ULISSE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Nella nostra regione il Montepulciano trova il suo territorio ideale, incontaminato, impenetrabile, dando vita ad un vino pieno ed equilibrato. È un vino che ha fatto la storia dell'enologia abruzzese.

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta.

Vitigni

100% Montepulciano.

Vinificazione

Macerazione e fermentazione alcolica in acciaio con le bucce per un periodo variabile tra 15 e 20 giorni in base alle caratteristiche dell'annata. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio, con una temperatura che varia dai 20° ai 25°C.

Affinamento

Una parte della massa viene affinata in barrique di media tostatura per 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Vino rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno, robusto e ben equilibrato. Ottimo con primi piatti succulenti in salsa rossa, arrostiti e formaggi vari semi stagionati.

Temperatura di servizio

16/18°C

