



AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo DOP

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOP



VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

Macerazione con le bucce per un periodo variabile tra 10 e 12 giorni in base alle caratteristiche dell'annata. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura che varia dai 24°C ai 26°C



AFFINAMENTO

Una parte della massa affina in barrique di rovere francese e americano



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino molto carico ed elegante. Al naso ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco con una coda speziata. In bocca è equilibrato, complesso con la struttura tannica ben fusa con la componente alcolica. Di corpo sostanzioso e con un ottimo equilibrio tra potenza alcolica e tannino



ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti succulenti in salsa rossa, arrostiti e formaggi vari semi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

