



NATIVAE

Montepulciano D'Abruzzo DOP

DENOMINAZIONE

Montepulciano D'Abruzzo DOP



VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
in vasche di cemento



AFFINAMENTO

In vasche di cemento fino all'imbottigliamento,
a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Montepulciano D'Abruzzo alla sua quint'essenza.
È un rosso legato al territorio, quindi, con un naso
ampio ed elegante, di grande respiro.
Colore rosso intenso con riflessi granati.
Intrigante speziatura al naso dove emergono
sentori di camino spento e note di prugna matura.
Al gusto è intenso, con un buon equilibrio
tra acidi, tannini e sapidità. All'ottima bevibilità
si aggiunge la conservabilità nel tempo



ABBINAMENTI

Ottimo con selvaggina, brasati, carni rosse,
arrosti, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

