

Oltremare Montepulciano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Uve	Montepulciano
Area	Chieti - Abruzzo
Vinificazione	Vinificato a bassa temperatura, massimizzando l'estrazione dei profumi e del colore, minimizzando invece la presenza dei tannini. Affinato dopo la vinificazione per 6 mesi in acciaio.

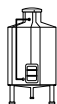
Caratteristiche Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, al naso marcati sentori di frutta rossa tra le quali: ciliegia, mora, mirtillo e fragola. Al palato ritroviamo i sentori della frutta rossa, con piacevole freschezza e spiccata facilità di beva.

Abbinamenti consigliati Per la sua piacevolezza è perfetto in aperitivo, si sposa, duttile negli abbinamenti, dai classici salumi e formaggi a pasta morbida fino a piatti più strutturati.

Temperatura di servizio 12/14

Analisi Alcool 12,5%

Invecchiamento
(mesi)



6

