

laPaurosa

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

RED WINE

TIPOLOGIA UVE · Montepulciano 100%

GRADAZIONE ALCOLICA · 13,5%

PRODUZIONE · Raccolta a mano di grappoli selezionati. Forma di Allevamento: Pergola Abruzzese. Fermentazione alcolica a temperature controllate, fermentazione malolattica in inox ed affinamento INOX e Barriques.

CARATTERISTICHE · Colore: Rosso intenso, con riflessi violacei che virano al granata in invecchiamento. Profumo: Intense note di ciliegia, fragola e frutti di bosco, elegantemente legati a note di vaniglia. Gusto: imponente, pieno, con note decise di frutti rossi, pepe e spezie, completato da un finale persistente di tannini morbidi ed avvolgenti.

ABBINAMENTO · Carni rosse, grigliate di carne, cacciagione e formaggi stagionati.

BOTTIGLIA · da 750ml

GRAPE VARIETY · Montepulciano 100%

ALCOHOL CONTENT · 13,5%

PRODUCTION · Harvest: selected clusters, picked by hand. Training: Abruzzo pergola. Fermentation: alcoholic, at controlled temperature, followed by malolactic, and settling in stainless steel tanks. Ageing: in stainless steel tanks and in barriques.

SENSORY PROFILE · Colour: red, with purplish nuances leaning to garnet when aged. Nose: intense hints of cherry and strawberry, with forest berries and elegant vanilla notes. Palate: muscular and full, with feisty red berry, pepper and spice notes, closing persistent on silky, caressing tannins.

SERVING SUGGESTIONS · Red meats; barbecued meat, game, ripe cheeses.

BOTTLE TYPE · 750ml

