



TERRE DI MARIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Montepulciano
Denominazione:	Abruzzo DOC
Area di produzione:	Abruzzo, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	14 - 16° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol.

Colore: Colore rubino intenso con riflessi viola.

Aroma: Profumo di frutti di bosco e violette; presenti anche note speziate e un leggero tocco balsamico.

Gusto: Intenso con un finale persistente. Ricca struttura tannica con sentori di spezie e liquirizia.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti di selvaggina, carni arrosto e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte e poi vinificate tradizionalmente attraverso una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il mosto viene frequentemente travasato sulle vinacce per intensificare il colore e le caratteristiche aromatiche. Il vino viene infine posto in serbatoi di acciaio inox per completare la fermentazione malolattica.

