



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo

VENDEMMIA: settembre - ottobre

RESA PER ETTARO: 90-100 q.li

VINIFICAZIONE: macerazione delle uve per
15/20 giorni a temperatura controllata

GRADAZIONE: 13 % vol.

ACIDITA' TOTALE: 5%

ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso rubino intenso con riflessi
tendenti al granato.

PROFUMO profumi di frutta rossa matura con
note di vaniglia e amarene.

SAPORE pieno e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti robusti e saporiti, carni rosse e arrostiti,
formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 C°



VINICOLA CACCARO SAS

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)

Tel. +39 049 552007

Fax. +39 049 9630780

email: info@sanmartinowine.com

web: sanmartinowine.com