

COLLE SECCO®



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino rosso



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano d'Abruzzo 100%

PERIODO DI VENDEMMIA ottobre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE con macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa una settimana

FERMENTAZIONE MALOLATTICA sì

AFFINAMENTO in botti di rovere di Slavonia e francese



DESCRIZIONE

COLORE rosso rubino con riflessi violacei e bordo leggermente granato

ODORE di frutta rossa matura, colore violaceo, sfumature speziate di liquirizia, chiodi di garofano e cacao

GUSTO corposo di buona struttura con tannini dolci, bene equilibrato con buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 18°C