

COLLE SECCO®



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RUBÌ

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 sulle bucce a temperatura controllata per circa 1 settimana

FERMENTAZIONE MALOLATTICA sì

AFFINAMENTO vasche d'acciaio inox, vasche di cemento, botti di rovere francese e di Slavonia



DESCRIZIONE

COLORE rosso rubino con riflessi violacei e bordo leggermente granato

ODORE di frutta rossa matura, colore violaceo, e note 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