



Azienda Agricola
LA TORRE DE' BIANCHI
Vini di Pregio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TORRE DE' BIANCHI

Codice Articolo: mt

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Montepulciano d'Abruzzo DOC
<i>Zona di provenienza delle uve</i>	Comune di Chieti
<i>Vitigno</i>	100% Montepulciano
<i>Lavorazione</i>	Fermentazione in acciaio con macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata, Affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia.
<i>Alcool</i>	13% vol
<i>Numero bottiglie prodotte</i>	10.000
<i>Durata invecchiamento</i>	4 anni ca.
<i>Eventuali abbinamenti</i>	Ottimo sia con piatti a base di carne rossa: brasati, arrostiti che con formaggi di media stagionatura.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 18° C.
<i>Numero del codice a barre</i>	8 015837 000064

Caratteristiche del vino

Vino vivo fresco, da tutto pasto ottenuto con moderne tecnologie da sole uve selezionate. Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Il gusto è pieno e strutturato leggermente tannico, armonico persistente e si abbina bene anche a piatti forti sebbene sia un prodotto d'annata.

