



CALDARIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Denominazione di origine controllata

TIPOLOGIA: Rosso
VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%
ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est
ALTITUDINE: 350 m slm.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 90 q
PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce 25 giorni,
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 12 mesi barrique
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 5,80 g/l
ACIDITA' TOTALE: 5,30 g/l
COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature violacee
NASO: Frutti rossi maturi: ciliegia, more, viola, note speziate pepe nero
PALATO: Vino elegante note fruttate e speziate, tannini vellutati, abbastanza persistente.
ABBINAMENTI: Da godere in qualsiasi momento della giornata. Primi piatti con sughi piccanti, agnello e carni alla brace o in casseruola, selvaggina, salumi vari e formaggi semi-stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C

TYPE: Red Wine
GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%
EXPOSURE: South, Southeast
ALTITUDE: 350m ASL
TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon
YIELD PER HECTARE: 90 q
HARVEST: October
AGEING: Maceration on the skins for 25 days, 12 months in stainless steel tanks, 12 months in barrique.
ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.
RESIDUAL SUGAR: 5,80 g/l
TOTAL ACIDITY: 5,30 g/l
COLOUR: Deep ruby red with violet hues
NOSE: Ripe red fruits: cherry, blackberry, violet, black pepper
PALATE: Warm, red fruit and spicy notes, velvety tannins, long finish.
WINE PAIRING: First courses with spicy sauces, grilled or casserole lamb and mutton, game, cured meat and semi-aged cheese.
SERVING TEMPERATURE: 16° C



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici