

CAPOMANDRA

Montepulciano d'Abruzzo RISERVA



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80 q

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata

AFFINAMENTO: In fusti di rovere, seguito da un adeguato periodo di affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ACIDITA' TOTALE: 5,7 g/l

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio

SAPORE: Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con sughi piccanti, agnello e castrato alla brace o in casseruola; salumi vari e formaggi semi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C



TYPE: Red wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 250 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 80 q

HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: Long maceration on the skins at controlled temperature

AGING: In oak barrels followed by an adequate period of bottle aging

ALCOHOL CONTENT: 14,5% vol.

TOTAL ACIDITY: 5,7 g/l

COLOUR: Intense ruby red with purple hues

NOSE: Intense scents of wild black cherry and red fruits, delicate notes of coffee, cocoa, cinnamon and leather

PALATE: Dry, full bodied, fruity and well structured

WINE PAIRING: First courses with spicy sauces, grilled or casserole lamb and mutton, 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