



AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

EIKOS

VINO BIOVEGAN- ORGANIC VEGAN WINE

senza albumina nè caseina- without albumin or casein

Montepulciano d'Abruzzo DOC



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 90 q

PERIODO DI RACCOLTA: ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: 6 mesi in acciaio con fermentazione spontanea

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia e

Temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol

ZUCCHERO RESIDUO: 2,2 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,3 g/l

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature violacee

PROFUMO: Tipico di piccoli frutti neri, viola, liquirizia, vaniglia e cioccolato

SAPORE: Ottima struttura con tannini morbidi, dolci e di lunga persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Saluti, primi piatti di terra, arrosti di carne, cacciagione e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C



TYPE: Red wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 280 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 90 q

HARVEST PERIOD: October

AGING: 6 months in stainless steel tanks, 6 months in barriques, 6 months in bottle at controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13,50% vol

RESIDUAL SUGAR: 2,2 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,3 g/l

COLOUR: Deep ruby red with violet hues

NOSE: Typical of black berries, violet, licorice, vanilla and chocolate

PALATE: Well structured, soft tannins and good persistence

WINE PAIRING: Cured meat, meat, veggie first courses, roasted meat, game and aged cheese

SERVING TEMPERATURE: 18 °C



CANTINE AGRIVERDE SRL

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

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



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici