



**TIPOLOGIA:** Rosso

**VITIGNO:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**ESPOSIZIONE:** Sud, sue-est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 70 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** Ottobre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in serbatoi di acciaio inox, 24 mesi in barrique di rovere francese della capacità di 225 l e 24 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,50% vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 3 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,55 g/l

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato

**PROFUMO:** Ampi profumi di frutta rossa matura, note speziato di cacao, vaniglia, chiodi di garofano, caffè e cannella

**SAPORE:** Strutturato, potente, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

La componente tannica è dolce e vellutata

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Antipasti, primi piatti di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrosti, cacciagione, formaggi vari e cioccolato fondente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C



**TYPE:** Red wine

**GRAPE VARIETY:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**EXPOSURE:** South, southeast

**ALTITUDE:** 250 m ASL

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis

**YIELD PER HECTARE:** 70 q

**HARVEST PERIOD:** October

**VINIFICATION:** Long maceration on the skins in stainless steel tanks under controlled temperature

**AGING:** 24 months in stainless steel tanks, 24 months in french oak Barrels of 225 l, 24 months in bottle

**ALCOHOL CONTENT:** 14,50% vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 3 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 5,55 g/l

**COLOUR:** Intense ruby red with violet hues and a garnet rim

**NOSE:** Ample bouquet of ripe red fruit and fine spicy notes of cocoa, vanilla, cloves, coffee and cinnamon

**PALATE:** Great structure, powerful, elegant, well-balanced and persistent; the tannins are soft and velvety

**WINE PAIRING:** Appetizers of cured meat, pasta with meat sauce, truffles and porcini mushrooms, perfect with roasted meat, game, hard cheese and chocolate

**SERVING TEMPERATURE:** 18 °C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

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

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**