



AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

PIANE DI MAGGIO

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

DENSITA': 1800 viti/ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 130 q

PERIODO DI RACCOLTA: ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 4 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5 g/l

COLORE: Rosso rubino tendente al viola

PROFUMO: Tipico, fruttato, buona acidità

SAPORE: Asciutto e armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti, minestre,
arrosti di carne, formaggi stagionati

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: 130 q

HARVEST PERIOD: October

AGING: Stainless steel tanks

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

RESIDUAL SUGAR: 4 g/l

TOTAL ACIDITY: 5 g/l

COLOUR: Ruby red with violet hues

NOSE: Varietal and vinous

PALATE: Dry, fruity, good acidity

WINE PAIRING: First course dishes, soups, roasted
meats 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