



Cantine e Vigneti Bio

RISEIS

Montepulciano d'Abruzzo Bio

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 e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio Inox per circa 8 mesi, in vasche di cemento per 12 mesi, in bottiglia per 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2,80 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,50 g/l

COLORE: Rosso rubino tendente al viola

PROFUMO: Tipico, frutti di bosco

SAPORE: Fruttato, secco, morbido ed equilibrato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi, piatti di terra, arrosti di carne, cacciagione, 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 and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: October

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

AGING: In stainless steel tanks for 8 months, in concrete tanks for 12 months, in bottle for 8 months

ALCOHOL CONTENT: 13,50% vol.

RESIDUAL SUGAR: 2,80 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,50 g/l

COLOUR: Ruby red with violet hues

NOSE: Varietal scents of black fruit

PALATE: Fruity, dry, good acidity and well balanced

WINE PAIRING: Cured meat, 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