



*Cantine e Vigneti Bio*

# CAPOMANDRA

## Montepulciano d'Abruzzo RISERVA



**TIPOLOGIA:** Rosso

**ANNATA:** 2019

**VITIGNO:** Montepulciano 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 100%

**VINTAGE:** 2019

**EXPOSURE:** South, south-east

**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](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**