



Gran Sasso

Montepulciano

D'Abruzzo DOC - Organic

Vitigno: Montepulciano D'Abruzzo

Area di produzione: Comuni di Crecchio, San Salvo e Pollutri

Vinificazione: Pigiodiraspatura soffice. Macerazione - fermentazione per 15 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è intenso, abbastanza persistente, fruttato (frutto rosso, marasca e prugna), con sentori di vaniglia. È un vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente, pronto per essere bevuto subito.

Abbinamenti gastronomici: Vino facile da bere, bene con salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni in genere e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



FANTINI
GROUP
FARNESE