



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

DESCRIZIONE:

Dal Colore intenso rosso rubino con riflessi viola, risaltano deliziose note di ciliegia, fragola e erbe.

In bocca, è corposo ed equilibrato dal gusto di prugne fresche e dalla piacevole acidità e morbidi tannini.

ABBINAMENTI: Va servito con i piatti tipici della cucina italiana, carni rosse, pizza e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Abruzzo

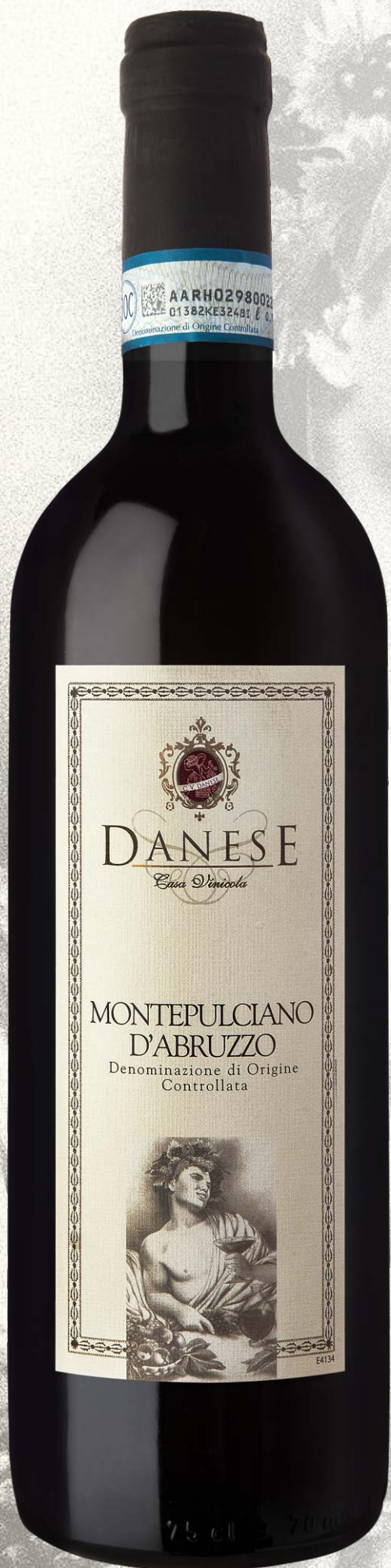
UVAGGIO: Montepulciano

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12,5 %

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 4 gr/l



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com