



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà ottobre.

AFFINAMENTO:

6 mesi in barriques di 3° passaggio, successivamente in acciaio, per preservarne il profilo fruttato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO:

Intenso e avvolgente, con note di ciliegia, amarena e piccoli frutti rossi, accompagnate da delicate sfumature speziate.

GUSTO:

Pieno, armonico e ben strutturato, con trama tannica equilibrata, piacevole morbidezza e un finale persistente e fruttato.

TEMPERATURA: DI SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrosti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

PRODUZIONE LIMITATA

1280 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI