



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO *idea*

Denominazione di origine controllata

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo ALTITUDINE 350 m sul l.m.

VITIGNO Montepulciano 100 % TERRENO argilloso calcareo tendenzialmente compatto in agricoltura biologica

RESE/ETTARO 80 quintali RESA VINIFICAZIONE 65 % VENDEMMIA seconda/terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE Macerazione sulle bucce della durata di due settimane, rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO in acciaio inox, successivamente in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% circa COLORE rosso intenso, vivido con riflessi violacei

GUSTO strutturato, ampio e armonico con sentori di frutti di bosco e liquirizia

ABBINAMENTI tutti i tipi di salumi, pasta al forno in salsa rossa,  
carni bianche e rosse alla brace, cacciagione in umido, funghi, formaggi stagionati o erborinati

**SANTONE VINI**

[www.santonevini.it](http://www.santonevini.it)