

Montepulciano d'Abruzzo

lamagella

LAMPATO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC/DOP

Vitigno: Montepulciano 100%

Zona di produzione: Pianella-Pescara

Resa/ettaro: quintali 140 max

Vinificazione: Pigiatura soffice con allontanamento dei raspi. Successiva fermentazione in acciaio con macerazione delle Uve per circa 15 giorni con controllo della temperatura intorno ai 25°C.

Dopo la fermentazione il vino viene lasciato maturare per Circa 6 mesi.

Successivamente imbottigliato e fatto affinare in bottiglia.

Aspetto: Rosso intenso con riflessi violacei.

Olfatto: Profumi di frutta rossa matura con note di ciliegia, ribes e viola.

Palato: Sapore pieno intenso e persistente, molto armonico.

Temperatura di servizio: 16°/18°C

Abbinamenti: Primi al ragù, carni rosse alla brace, salami e formaggi freschi e stagionati.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC/DOP

Grape variety: 100% Montepulciano

Production area: Pianella, Pescara

Yield per hectare: 140 quintals

Vinification process: soft crushing with stalks removal.

Fermentation in stainless steel with maceration of the grapes for about 15 days with temperature control at around 25°C.

After fermentation, the wine is aged first for about 6 months, later bottled and aged.

Colour: intense red with violet reflections

Bouquet: ripe red fruit smells with cherry, currant and purple flower notes

Taste: full-bodied, intense, a perfectly harmonic and tannic taste.

Serving temperature: to be served at 16°-18° C.

Food pairing: it goes very well with important main courses, grilled red meat, salami, fresh and seasoned cheeses.