

# Montepulciano d'Abruzzo



TIPO DE VINO: Tinto.

CLASIFICACIÓN: DOC.

REGIÓN: Abruzzo.

LUGAR DE PRODUCCIÓN: Esta área va desde la costa del Adriático hasta los picos del Gran Sasso de Italia.

UVAS: 100% montepulciano.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12.5% vol.

COLOR: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

AROMA: Intenso y afrutado con notas de fruta roja y regaliz.

SABOR: De estructura media, suave y bien equilibrado.

MARIDAJES: Ideal para toda la comida. Va bien con platos de carne, pero también con quesos de mediana edad.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 ° C.

BODEGA

## Delle Rocche