

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Le Due Colline



- Cépage 100% Montepulciano
 - Région de production Abruzzo, dans les alentours de Chieti
 - Terrain Calcaire et sable
 - Vendange Ala main pendant Septembre et Octobre
 - Alcool 12°
 - Vinification après la vendange, la fermentation avec macération a lieu pendant 6 jours à une température de 26-28° C.
 - Couleur Rouge rubis intense
 - Bouquet fruits et Arôme très caractéristique intense de Fleurs
 - Goût Vineux, sec et savoureux avec tannins légers
 - En accompagnement Pates avec des sauces «à la viande, viandes Rôties, gibier, fromages saisonnés.
- Servir à 15° - 18°

Disponible en bouteille 75 cl et Magnum