

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
Octobre | A la 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
légers | Vineux, sec et savoureux avec tannins |
| - En accompagnement
viandes | Pates avec des sauces «à la viande,
Rôties, gibier, fromages saisonnés. |
- Servir à 15° - 18°

Disponible en bouteille 75 cl et Magnum