



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Brado

Il Brado esprime la nobiltà del vitigno Montepulciano nella sua terra natia. È un vino giovane, ottenuto da una vendemmia tardiva che ha regalato ricche profumazioni. Elegante nel packaging, mira a farsi notare nella sua veste blu e argento.

Uvaggio	Montepulciano 100%
Denominazione	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Gradazione Alcolica	13,50 % vol.
Vitigno	Montepulciano
Forma d'Allevamento	Cortina semplice a cordone speronato
Zona Produzione	Villamagna (CH) - Abruzzo
Periodo Vendemmia	Seconda decade di ottobre
Tecnica di vinificazione	“In rosso”, a temperatura controllata
Imbottigliamento	1 anno dopo la vendemmia
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei
Bouquet	Profumo intenso e persistente, fruttato (frutto rosso, marasca e prugna)
Palato	Morbido, corposo e persistente
Temperatura di Servizio	18 – 20 °C
Abbinamento	Primi piatti della cucina mediterranea, secondi di carne, salumi, formaggi mediamente stagionati

