



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. PRIMA TERRA

UVE	Montepulciano 100%
DENOMINAZIONE	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,00 % vol.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Filare a cordone speronato
ZONA PRODUZIONE	Villamagna (CH) - Abruzzo
PERIODO VENDEMMIA	Seconda decade di Ottobre
VINIFICAZIONE	Macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per 40 giorni. Affinamento in botti di legno per 12 mesi. Riposa in bottiglia per almeno 12 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	24 mesi dopo la vendemmia
COLORE	Rosso rubino con riflessi granati
BOUQUET	Profumo intenso e persistente con sentori di confettura. Seguono una delicata nota di tostatura e un finale speziato.
PALATO	Corposo, morbido, ricco di tannino, molto persistente. Lungo nel finale, con note spiccate di liquirizia e spezie.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C È consigliabile aprire la bottiglia mezzora prima del servizio
ABBINAMENTO	Arrosti di carne, cacciagione, salumi, formaggi stagionati, cioccolato

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) - ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT