



POLLUTRO ORO

Montepulciano D'Abruzzo DOC

Bottiglia da: 750 ml

Area di Produzione: Comune di Pollutri

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano ad una maturazione ottimale. La fermentazione-macerazione è lenta e controllata al fine di estrarre lentamente la componente polifenolica. Successiva fermentazione malo-lattica in acciaio e affinamento in botte di rovere per 12 mesi.

Idea del vino: Dare vita ad un grande vino figlio di una grande uva, il Montepulciano D'abruzzo. Struttura, armonia e complessità si incastrano nei riflessi del calice.

Caratteristiche sensoriali: Rosso rubino, a tratti cupo. Profumi intensi e persistenza olfattiva. Note di frutti a polpa rossa, confetture e spezie aromatiche. Balsamico. Il tannino è morbido, dona lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con primi piatti complessi, carni rosse e con formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C

Gradazione alcolica: 15%

