



CÁ DEL MORO

Montepulciano d'Abruzzo doc Fantello

Tipologia: vino rosso

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Alc Vol%: 13,5

Vitigno: Montepulciano 100%

Produzione annuale: 100 000 bt

Collocazione geografica: vigneti ubicati nel territorio di Lanciano –
Provincia di Chieti - Abruzzo

Periodo di vendemmia: inizio Settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di
acciaio ad una temperatura
controllata di 26-28°C.

Invecchiamento: appena terminato il processo di fermentazione, il vino
viene stoccato in serbatoi di
acciaio per ulteriori 6 mesi, periodo nel quale avviene anche la
naturale fermentazione malolattica.

Confezionamento:

Tappo sintetico, capsula in PVC, etichetta frontale e retro.

Cartone da 6 bottiglie

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino scuro ed intenso

Bouquet: intense note fruttate, soprattutto di prugna e ciliegia

Sapore: deciso, fruttato con finale lungo e persistente

Accostamenti Gastronomici: si sposa bene con antipasti di terra, primi
piatti con sughi di carne e
carni grigliate

Temperatura di Servizio: 18-20°C