

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Safra: 2019

Linha VALLEVÓ



**Uvas:** Montepulciano 100%

**Graduação alcoólica:** 13,50 %.

**Encerramento:** Cortiça

**Tipo de solo:** calcário, de textura ligeiramente média

**Localização geográfica da vinha:** município de Rocca San Giovanni.

**Colheita:** manual, segundo dez dias de outubro

**Vinificação:** prensagem suave das uvas, maceração, fermentação em aço a temperatura controlada.

**Maturação e envelhecimento:** envelhecimento em tanque de aço por cerca de 10/12 meses; após um armazenamento adicional na garrafa por 3/4 meses completa sua maturação.

**Características organolépticas:** cor rubi intensa com matiz violeta na juventude. Aromas de ameixa, maçã vermelha de verão e violeta. Na boca mostra uma boa estrutura e um corpo notável, apesar da natureza de vinho jovem e fresco.

**Temperatura de serviço:** 16-18 ° C

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, massas recheadas com molhos a base de tomate e queijos de massa amarela



ENTRE A MONTANHA E O MAR  
O generoso solo calcário, a suave alternância entre a brisa do mar e a brisa da terra, a ação de mitigação sabiamente realizada pelo mar são muito mais que elementos descritivos frios de um território de excelência, são nossa tradição e nossa história, uma mágica à qual pertencemos por destino.

