



## Valle Pitti

Montepulciano D'Abruzzo DOC

### ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

### UVAGGIO:

100% Montepulciano

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezioniamo il nostro Montepulciano da vigneti collinari in Abruzzo, su terreni degradanti verso il mare.

La vinificazione avviene in modo tradizionale: le uve perfettamente mature vengono raccolte dai vigneti e processate in presse a membrana. La fermentazione avviene a temperatura controllata con una macerazione prolungata con le bucce

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

#### Colore:

Rosso rubino intenso.

#### Profumo:

Frutta rossa matura, violetta, con note speziate di liquirizia, frutta e note floreali delicate.

#### Gusto:

Robusto e caldo, con sentori di frutta nera, un tocco di affumicato e catrame.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con salsa di pomodoro, arrosti, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.  
Temperatura di Servizio: 16/18°C.