

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDO DI MORRO

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Collection of the grapes in mid October. Soft pressing is followed by maceration for about 15-20 days. After racking, the wine rests in stainless steel tanks at a controlled temperature (20-22°C) and then completes the alcoholic and malolactic fermentation. The wine is racked and then bottled; followed by bottle refining.

Tasting Notes: The color is ruby red with slight purple hues. Pleasantly scented with hints of red fruit (blackberry, red currant) and violet; the taste is full, soft and harmonious, with velvety tannins and good persistence.

Food Pairing: First courses with meat sauces and second courses of meat (grilled pork and sheep). Medium-aged cheeses.

Suggested Serving temperature: 16°-18° C.

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve metà ottobre. Alla pigiatura soffice, segue la macerazione per circa 15-20 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (20-22°C) per poi completare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è rosso rubino con lievi sfumature violacee. Gradevolmente profumato dai sentori di frutta rossa (mora, ribes rosso) e violetta; al gusto è pieno, morbido, armonico, vellutato giustamente tannico, di buona persistenza.

Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di carne e secondi piatti di carne (grigliate di carne suina e ovina). Formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16°-18° C.