



PLATEO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 70 q

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio inox

24 mesi in barrique di rovere francese della capacità di 225 l provenienti dalle foreste di Allier, Never, Vosges, Tronçais e Limousin

24 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA : 14% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato

PROFUMO: Ampi profumi di frutta rossa matura e fini note speziate di cacao, vaniglia, chiodi di garofano, caffè e cannella.

PALATO: Di grande struttura, potente, elegante, equilibrato e di lunga persistenza. La componente tannica è dolce e vellutata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti a base di salumi e primi piatti a base di sughi e carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrostiti e cacciagione, ottimo con formaggi vari stagionati e cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TYPE: Red Wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 250 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis

YIELD PER HECTARE: 70 q

HARVEST PERIOD: October

WINEMAKING PROCESS: Long maceration on the skins in stainless steel tanks under controlled temperature.

AGEING: 24 months in stainless steel tanks

24 months in French oak barrels of 225 l, highly selected from forests in Allier, Never, Vosges, Tronçais and Lomousin

24 months in bottle

ALCOHOL: 14% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 3 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,55 g/l

COLOUR: Intense ruby red with violet hues and a garnet rim

NOSE: Ample bouquet of ripe red fruit and fine spicy notes of cocoa, vanilla, cloves, coffee and cinnamon.

PALATE: Great structure, powerful, elegant, well-balanced and persistent; the tannins are soft and velvety.

WINE PAIRING: Appetizers of cured meat; pasta with meat sauce; truffles and porcini mushrooms; perfect with roasted meat, game, hard cheese and dark chocolate .

SERVING TEMPERATURE: 18°C

