

VINHO TINTO MONTEPULCIANO D' ABRUZZO MONTECCHIO DOC

País de Origem	Itália
Região	Abruzzo
Produtor	Bosco Malera
Safra	2016- ver o que vai entrar
Castas	Montepulciano
Temp. Serviço	14 a 16°C
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude.
Harmonização	Carnes defumadas Presuntos crus Aperitivos (frutos do mar) Pratos da cozinha oriental
Análises	Álcool: 12,5% PH: 3.4 Acidez: 5,3g/l Açúcares totais: 3,6g/l
Barrica	Envelhecimento e amadurecimento para parte do vinho em tanques de aço inox e parte em barris de carvalho.
Vinificação	Maceração sobre as cascas em tonéis de aço inox a temperatura controlada de 24-26°C. Separação do mosto e finalização da fermentação alcoólica.
Notas de Prova	<u>Cor vermelho rubi intensa com traços violáceos.</u> O aroma lembra frutas vermelhas amadurecidas. É seco, encorpado, aveludado, e com boa persistência.



Cód. 18443