



CANTINA VALLE TRITANA

Sorgente di qualità



AFINUM

Montepulciano D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

SCHEDA TECNICA

Regione: Abruzzo

Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo DOC

Classificazione: rosso secco

Localizzazione Vigne: Abruzzo

Impianti vigne: pergola abruzzese

Terreno: medio impasto

Produzione: 80-100 q.li/ha

Bottiglie prodotte: 50.000

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 7/10 giorni e fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio.

Affinamento: 8-10 mesi in serbatoi di acciaio.

Abbinamenti: vino tuttopasto, particolarmente indicato per i piatti della cucina tradizionale abruzzese con sughi di carne, secondi di carni bianche o rosse, pizza e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Modo di servizio: stappare al momento

Bicchieri consigliati: burgundy