



CANTINA VALLE TRITANA



*Sorgente di qualità*

## Cantina Valle Tritana

**Montepulciano d'Abruzzo**

Denominazione di Origine Controllata

### SCHEDA TECNICA

**Regione:** Abruzzo

**Uve:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Classificazione:** rosso secco

**Locazione Vigne:** Abruzzo

**Impianti vigne:** pergola abruzzese

**Terreno:** medio impasto

**Produzione:** 80-100 q.li/ha

**Bottiglie prodotte:** 150.000

**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 consigliato:** burgundy