

CA' DEL SARTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, morbido, equilibrato e di ottima persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled temperature in stainlesssteel fermentation tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters and various cheeses, vegetable soups, first courses with tomato sauce and roast meat.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L
Bottle size
1.5 L, 0.75 L

Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.