



Cantine e Vigneti Bio

SOLAREA

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Settembre/ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Prima maturazione: 12 mesi in serbatoi inox. Maturazione: 12 mesi in barrique di rovere francese e americano, nuove e di secondo passaggio

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 3 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,55 g/l

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio

SAPORE: Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con sughi piccanti, carni alla brace o in casseruola, selvaggina; salumi vari e formaggi semi-stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C



TYPE: Red wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 250 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: September/October

VINIFICATION: Long maceration of the skins in stainless steel tanks at controlled temperature

AGING: 12 months in stainless steel tanks, 12 months in french and american oak barrels, new and second passage

ALCOHOL CONTENT: 14,50% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 3 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,55 g/l

COLOUR: Intense ruby red with purple hues

NOSE: Intense scents of wild black cherry and red fruits, delicate notes of coffee, cocoa, cinnamon and leather

PALATE: Dry, full bodied, fruity, well structured

WINE PAIRING: First courses with spicy sauces, grilled meat, casserole, game, cured meat and semi-aged cheese

SERVING TEMPERATURE: 16° C



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici