



*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](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**