



Azienda Agricola
LA TORRE DE' BIANCHI
Vini di Pregio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NANNI CALVINO

Codice Articolo: mnc

Scheda Tecnica

<i>Tipologia</i>	Montepulciano d'Abruzzo DOC
<i>Zona di provenienza delle uve</i>	Comune di Chieti
<i>Vitigno</i>	100% Montepulciano
<i>Lavorazione</i>	Fermentazione in acciaio con macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata, Affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia.
<i>Alcool</i>	13% vol
<i>Numero bottiglie prodotte</i>	12.000
<i>Durata invecchiamento</i>	4 anni ca.
<i>Eventuali abbinamenti</i>	Ottimo sia con piatti a base di carne rossa: brasati, arrostiti che con formaggi di media stagionatura.
<i>Temperatura di servizio</i>	Si consiglia di servire a 16 - 18° C.
<i>Numero del codice a barre</i>	

Caratteristiche del vino

La natura calcarea del terreno e la sua felice esposizione sono all'origine di un vino ricco di sapori e profumi. Colore rosso rubino carico. Profumo caratteristico con sentori di erbaceo maturo. Sapore secco di ottima corposità, armonico e vellutato nel retrogusto. Ama l'invecchiamento.

