

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

ブドウ Montepulciano d'Abruzzo

生産エリア

アブルツォ州の美しい丘の斜面で2世紀以上にわたって生産されたこのブドウの木は急速に広がり、現在ではこの地域のすべての州で栽培されています。

高度 50~150メートルa.s.l.

土壌の種類 南南東に露出する砂利-石灰岩土壌。

アルコール 13 % vol.

発酵

ブドウをソフトプレスした後、鋼製タンク内で制御された温度での液中キャップマセレーションによってアルコール発酵が行われます。

エージング スチールタンクで約5ヶ月間熟成。

テイastingノート 紫の反射のあるルビー赤ワイン。鼻にはスミレの特徴的なアロマがあり、下層植生とスパイスの含みがあります。パラタは柔らかく、ストラクチャーがあり、やさしくタンニンがあります。

フードペアリング

ポークチョップ、コールドカット、肉のアロスティチーニ、羊の煮込み。



0,75 l