

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve Montepulciano d'Abruzzo

Zona di produzione Prodotto da oltre due secoli sui pendii delle meravigliose colline dell'abruzzo, questo vitigno si è rapidamente diffuso, andando ad occupare le vigne distribuite in tutte le province della regione.

Altitudine 50-150m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno ghiaioso-calcareo con esposizione a sud, sud-est.

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Dopo la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione alcolica avviene attraverso la macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento Affinamento in acciaio di circa 5 mesi.

Note di degustazione Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso spicca un caratteristico profumo di viola con sentori di sottobosco e spezie. Al gusto si presenta morbido, strutturato, delicatamente tannico.

Abbinamenti gastronomici Primi a base di carne o formaggi moderatamente stagionati.



0,75 l



Awarded



Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Awards & Ratings

Annata 2022

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2020

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2022 / **Silver Medal**