

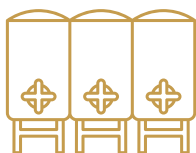
**PWS**  
Premium Wine  
Selection

## Montepulciano d'Abruzzo

-Belpaese-



Italia  
Abruzzo  
Pescara



### VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con prolungata macerazione sulle bucce.



### AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per alcuni mesi in vasche d'acciaio inox.



Ha colore rosso rubino attraversato da vividi riflessi violacei.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso profuma di amarene e ciliegie, impreziosite da un ampio tocco speziato e da un lieve accenno di cuoio e tabacco.



### CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

### TIPOLOGIA

Rosso

### ALC./VOL.

12%



### VITIGNO

Montepulciano

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale. fine Settembre - inizio Ottobre



Sul palato si rivela mediamente strutturato, sapido, ben fruttato e intessuto da una tannicità sottile e ben espressa.