



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Montepulciano najmanje 85%; Ostale nearomatične sorte crnog grožđa pogodne za uzgoj u Abruzzu mogu doprinijeti do najviše 15%.

∞ ◆ TLA:

Brežuljkasti ili visoravan, čija nadmorska visina ne smije biti veća od 500 m (iznimno 600 m ako je ekspaniran prema jugu), često nagnut prema moru.

∞ ◆ ALKOHOL:

13% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Provincije Chieti, L'Aquila, Pescara i Teramo, Abruzzo, središnja Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe je srednje kasnog dozrijevanja. Prešaju se, uklanjaju im se peteljke i podvrgavaju dugotrajnoj maceraciji uz kontrolu temperature. Ne može se staviti na tržište prije 1. ožujka sljedeće godine.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Vino obilnog tijela i dobre strukture. Boja je intenzivno crvena s blagim ljubičastim nijansama i tendencijom prema narančastoj sa starenjem. Vinozni miris s intenzivnom aromom, malo morello trešnje. Okus je suh, pun, pikantan, mekan, ali s laganom taničnošću.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Odlično se slaže s crvenim i bijelim mesom, posebno pečenim ili pečenim na žaru, sa zrelim sirevima i konzerviranim jelima. Poslužuje se na temperaturi od 18–20 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Parol Vini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com