



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Montepulciano almeno 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione in Abruzzo.

TERRENI:

Terreni collinari o di altopiano, la cui altitudine non deve essere superiore a 500m (eccezionalmente 600m se esposti a Sud), spesso degradanti verso il mare.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo, Abruzzo, Italia centrale.

TECNICA PRODUTTIVA:

Le uve sono di maturazione medio-tardiva. Vengono pigiate, diraspate e sottoposte a macerazione prolungata con controllo della temperatura. Non può essere commercializzato prima del 1 Marzo dell'anno successivo.

ANALISI SENSORIALE:

Vino di corpo abbondante e ben strutturato. Il colore è rosso intenso con lievi sfumature violacee e tendenza all'arancione con l'invecchiamento. Odore vinoso con profumo intenso, un po' di marasca. Il sapore è asciutto, pieno, sapido, morbido ma con una leggera tannicità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina perfettamente a carni rosse e bianche, specialmente se arroste o grigliate, a formaggi stagionati e carni conservate. Servire a una temperatura di 18-20 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Parol Vini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 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