



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Монтепульчано не менее 85%; Другие неароматические сорта черного винограда, подходящие для выращивания в Абруццо, могут составлять максимум 15%.

ПОЧВЫ:

Холмистая местность или плато, высота которых не должна превышать 500 м (исключительно 600 м, если смотреть на юг), часто с уклоном к морю.

КРЕПОСТЬ:

13% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Провинции Кьети, Аквила, Пескара и Терamo, Абруццо, центральная Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград среднепоздний. Их прессуют, удаляют стебли и подвергают длительной мацерации с контролем температуры. Его нельзя будет продать до 1 марта следующего года.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Вино с обильным телом и хорошо структурированным. Цвет насыщенно-красный с легкими фиолетовыми оттенками и тенденцией к оранжевому с возрастом. Виноградный запах с интенсивным ароматом, немного вишни Морелло. Вкус сухой, полный, пикантный, мягкий, но с легкой танинностью.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Он идеально сочетается с красным и белым мясом, особенно жареным или приготовленным на гриле, со зрелыми сырами и консервированным мясом. Подавать при температуре 18–20 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parol Vini 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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