



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 Терамо, 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:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 832 kg