



FRANCESCA MARA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC



UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

ALTEZZA DEI VIGNETI: 400-450 m. sul livello del mare.

ETA' DEI VIGNETI: 34 anni.

DENSITA' DELLE PIANTE: 5800 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI IMPIANTO: Spalliera.

STAGIONE DI VENDEMMIA: 24 Settembre.

PRODUZIONE MASSIMA PER ETTARO: Kg. 14.000.

BOTTIGLIA: 0,75 l. con tappo a sughero.

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5% Vol.

CLASSIFICAZIONE: vino rosso fermo.

COLORE: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

PROFUMO: intenso, floreale, fruttato (amarena), con leggera speziatura.

SAPORE: caldo, giustamente tannico, di corpo equilibrato e con finale ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: carni alla brace e al forno, primi piatti con salse molto strutturate e taglieri di salumi.