

FRANCESCA MARA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

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

ETA' DEI VIGNETI: 34 anni.

DENSITA' DELLE PIANTE: 5800 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI IMPIANTO: spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA: 24 Settembre.

PRODUZIONE MASSIMA PER ETTARO: Kg. 14.000.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5% Vol.

CLASSIFICAZIONE: vino rosso fermo.

COLORE: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

PROFUMO: al naso è intenso, floreale, fruttato (amarena), con una leggera speziatura.

SAPORE: in bocca è 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.



Prodotto in Italia

www.francesca-mara.com

francesca@francescamara.it