



CAMILLO MONTORI



CAMILLO MONTORI

Montepulciano D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino rosso DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 110 ql

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tecnica di Vinificazione: Fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle vinacce per 5-6 giorni. Maturazione del vino in recipienti di acciaio inox.

Bottiglie Prodotte: 300.000

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso se giovane, con l'invecchiamento assume un colore mattone. Profumo intenso e persistente con note di frutta rossa. Gusto pieno, di buon corpo, leggermente tannico se giovane.

Accostamenti Gastronomici: Arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati.

Azienda Agricola Camillo Montori

Via Piane Tronto, 64010 Controguerra (TE) Italy | +39 0861 809900 | info@montorivini.it | www.montorivini.it