



# CASTERO

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



**Storia:** questo vino è ottenuto da uve attentamente selezionate e raccolte a mano una volta raggiunta la maturità ottimale

**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo Doc

**Metodo di Produzione:** tradizionale

**Annata:** 2016

**Uve:** 85% Montepulciano, 10% Sangiovese, 5% Merlot

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

### DATI ANALITICI

**Alcol:** 12,5% Vol.

**Zuccheri residui:** < 2,7 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** profondo rosso rubino con sfumature porpora

**Aroma:** balsamico, con accenni di mora, origano e sottobosco

**Gusto:** di buon corpo con una bilanciata e piacevole acidità

### ACCOMPAGNAMENTI

Si abbina perfettamente con spalla di maiale arrosto, hamburger di manzo con funghi arrostiti o patate al forno, Cheddar stagionato, Parmigiano

Disponibile sia tappo in sughero che Stelvin



CASTERO