

RIVIERA

Wines & Spirits

ACQUERELLO

Montepulciano D'Abruzzo Doc



Italia.

PAÍS

DOC.

DENOMINACIÓN

Montepulciano.

UVAS

Abruzzo.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Botter.

BODEGA

Clásico mediterráneo con veranos cálidos y secos.

CLIMA

A pesar de la presencia del mar, llega una brisa fresca de los Balcanes con nevadas esporádicas.
Inviernos templados y lluviosos.

Finales de Septiembre e inicios de Octubre.

COSECHA

4 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Intenso y profundo color rojo con visos violáceos.

NOTA DE CATA

Nariz: Agradable y frutal bouquet.

Boca: Redondo en el paladar, un final pleno en boca con taninos suaves y buena acidez.

Ideal con platos de pasta y carnes rojas.

MARIDAJE

18-20 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

13% Vol.

VOLUMEN DE ALCOHOL

Las uvas fueron maceradas por 7-8

PROCESO

días para extraer color y estructura. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada entre 25°C a 27°C.