

IL PORTONE



TIPOLOGIA	MONTEPULCIANO DOC D'ABRUZZO MAGNUM
CODICE EAN	8001906998097
ZONA PRODUZIONE	I generosi terreni collinari e di altopiano della provincia di Chieti.
VINIFICAZIONE	Il Montepulciano si vendemmia tra la fine Settembre e gli inizi di Ottobre. I suoi grappoli attentamente selezionati vengono diraspati, pigiati e poi sottoposti ad una macerazione alcolica per un periodo di 10-12 giorni nel corso della quale avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura che non supera i 26 C°. Terminata la fermentazione si separa il vino dalle bucce e lo si conserva in acciaio, luogo in cui avviene la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento il Montepulciano subisce una chiarifica ed una filtrazione. L'affinamento avviene prima in acciaio e poi in bottiglia.
CARAT. ORGANOLETTICHE	La veste è rosso rubino intenso con tenui venature violacee. Con l'invecchiamento si fa strada una tendenza all'arancione. Riconoscibili l'aroma speziato e lievi sfumature di cioccolato; il bouquet offre piacevoli sentori di prugna e ciliegia matura. Giusta acidità e buon bilanciamento di corpo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ideale compagno di arrosti importanti, stufati, salumi e formaggi stagionati.
TEMP. DI SERVIZIO	18 C° - 18 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,5
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,3
SO2	96
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese Foglia Oro Vite
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	14
CARTONI EPAL	64

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com