

Bartali
Casa fondata nel 1927



Montepulciano D'Abruzzo

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Montepulciano D'Abruzzo DOC
- VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: La raccolta viene eseguita a fine Settembre, la vinificazione è classica con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C. La macerazione dura 15 giorni e successivamente avviene la malolattica spontanea. L'imbottigliamento viene eseguito 10-12 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei.
- PROFUMO: Fruttato intenso che evolve nello speziato nel tempo.
- GUSTO: Pieno e di gran corpo, con tannini morbidi e persistenti.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti strutturati, carni rosse e formaggi.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.