



DACASTELLO

---

# *Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.*

Lo storico Polibio racconta che il generale Annibale offriva coppe di Montepulciano ai soldati per alleviare le pene di guerra.

Vino importante e di grande struttura, ideale per sollevare gli spiriti, il Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. Dacastello danza armonico nel bicchiere offrendo un'evoluzione sensoriale complessa e sensazionale.



---

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA  
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

# Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.



**UVE** 100 % Montepulciano

**DENOMINAZIONE** Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

**AREA DI PRODUZIONE** Provincia di Chieti, Abruzzo, Italia

**CLIMA** Temperato, con estati calde ed inverni miti e piovosi

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale intorno alla metà di ottobre. La macerazione delle bucce ha una durata media di 6, 8 giorni durante i quali diversi rimontaggi omogeneizzano la massa favorendo l'estrazione del colore

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 o 3 anni

**COLORE** Rosso rubino

**PROFUMO** Intenso e fruttato con note di frutta rossa matura

**SAPORE** Caldo e morbido, lungo nel retrogusto

**ABBINAMENTO** Accompagna bene arrostiti, la selvaggina, i funghi e la polenta.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230812
CODICE EAN CARTONE	8053013232885
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	126
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr