



# Rendola

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIOLOGICO



**Storia:** coltivato per la maggior parte nella costa est dell'Italia, sul mare Adriatico. Si narra che la Valle Peligna, nei pressi della Majella, fosse il luogo natio di questo vitigno dal quale derivano le caratteristiche migliori e la personalità di questo vino.

**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Metodo di produzione:** biologico

**Uve:** 100% Montepulciano D'Abruzzo

**Vinificazione:** Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 26/28 gradi

### DATI ANALITICI

**Alcol:** 14% Vol.

**Zuccheri residui:** 6 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** rosso rubino

**Aroma:** more, marmellata di mirtilli, note di caffè, sottobosco, sentori di vaniglia

**Gusto:** piuttosto fresco, tannini equilibrati, abbastanza sapido, ben equilibrato

### ACCOMPAGNAMENTI

Tagliatelle con ragù di selvaggina, carne arrosto, agnello al forno e caciocavallo grigliato.