

TORRÆ DEL S A L E™

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. - BIO



Grape Varietals: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Vineyards: provincia di Chieti, coltivati in modo biologico

Average age of the vines: 20 anni

Soil: calcareo e argilloso, tendenzialmente compatto

Harvest Period: fine ottobre

Vinification: tradizionale in rosso

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: rosso rubino carico con tinte violacee

Aroma: intenso all'olfatto con profumi di frutti rossi (mora matura, gelso, sottobosco, visciole, maraschino) e spezie

Palate: caldo, avvolgente. Tannini decisi ma morbidi di giusto equilibrio tra struttura e persistenza

Food Suggestions: primi piatti elaborati con sughi rossi, timballi, carni rosse e formaggi stagionati o piccanti

Serving Temperature: 14-16 °C