

Colle Cavalieri

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2013

[Cantina Tollo](#)

Il Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzzo DOP prodotto dalla Cantina Tollo, è un vino particolare prodotto secondo la tradizione ma con elementi moderni. Vino capace di convincere e piacere.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOP

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Tollo

Vitigno Montepulciano 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Zuccheri 2,5 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi violacei

Gusto Al palato è di medio corpo, sapido e leggermente tannico

Profumo Al naso si presenta con sentori di frutta rossa, di marasca e fini note speziate

Abbinamenti Formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, antipasti di, primi con, secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Decanter BRONZE

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 130 - 150 m m

Tipologia terreno Argilloso-limoso

Allevamento Tendone

Densità impianto 1600 ceppi per ettaro

Età ceppi 15 - 20 anni

Epoca vendemmia Prima settimana di ottobre

Vinificazione Macerazione delle bucce a temperatura controllata per 6/8 giorni. Fermentazione a 28°C

Maturazione 6 mesi in serbatoio di acciaio inox