

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