

I VINI CLASSICI
ITALIANI

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

La fermentazione alcolica si ha in presenza di bucce per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 24-26°C; fermentazione malolattica svolta. L'affinamento 12 mesi in botti grandi. Al gusto si dimostra pieno, rotondo, armonico, giustamente tannico, con sentori di frutti rossi e liquirizia. Alla vista è di colore rosso rubino con riflessi granati. Consigliamo l'abbinamento con carni rosse alla brace e arrostiti importanti, formaggi stagionati.

UVAGGIO: 100% Montepulciano d'Abruzzo

GRADO: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Fermentazione alcolica in presenza di bucce per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 24-26°C; fermentazione malolattica svolta. Affinamento: 12 mesi in botti grandi.

SAPORE: Pieno, rotondo, armonico, giustamente tannico, con sentori di frutti rossi e liquirizia.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

ABBINAMENTI: Pasta, carni rosse alla brace e arrostiti importanti, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

FORMATI: Bottle 750 ml.