

CINQUESEGNI

AMAMI - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Denominazione di Origine Controllata
Red Wine - Controlled Denomination of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Abruzzo
Abruzzo

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prima settimana di Ottobre
First week of October

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Vinificazione tradizionale in rosso a temperatura controllata tra 25 e 27 °C.
Traditional red wine vinification at a controlled temperature between 25 and 27 °C.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e bouquet gradevole e fruttato. Secco e rotondo al palato. Il finale è corposo con tannini morbidi e una buona acidità. Ideale con primi piatti e carne rossa.

Deep, ruby-red colour with violet highlights and a pleasant and fruity bouquet. Dry, and round on the palate. The finish is full-bodied with soft tannins and good acidity. Good to match with first courses and red meat.



VITIGNO / GRAPES
Montepulciano 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
14- 16°C



ALCOHOL:
13,% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
ml 750

