

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione Origine Controllata / Linea Casale Leo

Descrizione

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino rosso di grande struttura e intensità, che si distingue per il suo colore rubino profondo con sfumature violacee. Al naso sprigiona un bouquet ampio e avvolgente, dominato da profumi di frutti rossi maturi, come ciliegia e mora, accompagnati da caratteristiche note vinose e leggere sfumature speziate. Al palato si rivela pieno e deciso, con una buona persistenza gustativa e tannini ben integrati, che conferiscono equilibrio e rotondità. Ideale in abbinamento a carni rosse alla griglia, selvaggina e primi piatti dal sapore intenso e strutturato.

Scheda Tecnica

	Regione Abruzzo	Colore Rosso rubino
	Vitigno 100% Montepulciano	Profumo Gradevole con note di frutta rossa
	Sapore Pieno e persistente	Gradazione Alcolica 12,5%
	Temperatura Servizio 18°C	Abbinamento Carni rosse e formaggi stagionali
	Tipo Vino Rosso	Denominazione D.O.C

Informazioni Logistiche

	Tipologia Bottiglia Formato Bottiglia Peso Bottiglia Ean Bottiglia	Tronco Conica LT 0,750 KG 1,4 8051093900083
	Tipologia Cartone Formato Cartone Peso Cartone Dimensione Cartone	Ondulato 6 Bottiglie KG 8,5 CM 25,7 x 17,9 x 30,7h
	Tipologia Pallet Formato Pallet Dimensione Pallet	Epal 21 x 5 105 Cartoni CM 120 x 80 x 170h

