



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MONTEPULCIANO DOC



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Montepulciano
Zona di produzione	Abruzzo, colli di Teramo
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno di origine alluvionale e fluviale, costituito da depositi rocciosi. Il terreno è ben drenato con contenuti modesti di hummus e altri nutrienti.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Pre-macerazione a 8°C per 5 giorni, seguita da un'ulteriore macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni alla temperatura controllata di 18-20°C.
Maturazione e affinamento	Come stabilito dal disciplinare di produzione, il vino viene affinato per 12 mesi di cui 2 in bottiglia.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Un vino piacevole dalle note fruttate e speziate con note di amarena, prugna, origano e pepe. Al palato è caldo e rotondo, con tannini eleganti e vellutati.
Abbinamenti	É perfetto abbinato alla pasta con ragù di selvaggina e alle carni arrosto, in particolare agnello e capretto arrosto.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@cavescovado.com



www.cavescovado.com