

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.



MONTEPULCIANO DOC



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Montepulciano
Production Area	Abruzzo, Teramo hills.
Soil type	Land of alluvial and fluvial origin made by rubbles deposits. The soil is well drained with modest contents of hummus and other nutrients.
Harvest & Vinification	Destemming and soft pressing of the grapes. Pre- maceration at 8°C for 5 days, followed by a further maceration in contact with skins for 15 days at the controlled temperature of 18-20°C.
Maturation and Refinement	According to the production requirement it is aged for 12 month at least, including 2 months in bottle.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	16 - 18°C
Tasting notes	A pleasanty fruity and spicy wine with notes of black cherry, plum, organ and pepper. On the palate it is warm and round, with elegant and velvety tannins.
Food pairing	It is perfect with pasta with game meat sauce and roasted red meat, especially lamb and kid goat.

