



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Ottenuto dalle migliori uve montepulciano di collina, raccolte a maturazione ottimale, con macerazione lunga pre-fermentativa a freddo delle uve, per estrarre il massimo degli aromi e del frutto tipico del montepulciano, si colloca all'apice qualitativo dei nostri rossi. Al naso ha un bouquet finissimo con note di ciliegia e ribes, prezioso sentore di cioccolato amaro, vaniglia e amarena. Elegante al palato, concorpo, deciso, importante, grande componente di calore. Chiude con note speziate. Servire a 18-20 °C.



CODICE ARTICOLO <i>Article code</i>	S0092
DENOMINAZIONE <i>Appellation</i>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
VITIGNO <i>Grape</i>	MONTEPULCIANO
ALCOL <i>Alcohol</i>	14% VOL.
ALLERGENI <i>Allergens</i>	SOLFITI <i>Sulphites</i>
TIPOLOGIA <i>Type</i>	ROSSO <i>Red</i>
AFFINAMENTO <i>Aging</i>	BOTTIGLIA <i>Bottle</i>
FERMENTAZIONE <i>Fermentation</i>	ACCIAIO <i>Steel</i>
ENOLOGO <i>Oenologist</i>	DONATO GIULIANI

INGREDIENTI

mosto concentrato rettificato, solfiti, mannoproteine di lievito e/o poliaspartato e/o gomma arabica, uva

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	332 kJ 79 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,4 g 0,4 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

 750 ml  6 bt/ct  80x120 eur-epal

 550 g  8,10 g  80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TAPP	FOR51	SEGUI LE
VETRO		PLASTICA			SUGHERO	INDICAZIONI
				ORGANICO		DEL TUO COMUNE