

Ottobre Rosso

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Tenuta I Fauri

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Ottobre Rosso è prodotto da Tenuta I Fauri, esclusivamente con uve Montepulciano, nelle zone del comune di San Severino. Vino che nasce tra quelle colline che dalle propaggini della Majella digradano dolcemente fino al mare.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione San Severino

Vitigno Montepulciano 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei

Gusto Sapore di frutta rossa e amarena

Profumo Profumo intenso

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, primi con

Temperatura di servizio 16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Medio impasto

Allevamento Cortina semplice

Densità impianto 3.000 piante per ettaro

Resa per ettaro 110qt.li

Vinificazione Macerazione fermentativa per 8/10 giorni

Maturazione In acciaio inox per 12 mesi