



# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	San Severino
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Sapore di frutta rossa e amarena
<b>Profumo</b>	Profumo intenso
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, primi con
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto
<b>Allevamento</b>	Cortina semplice
<b>Densità impianto</b>	3.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	110qt.li
<b>Vinificazione</b>	Macerazione fermentativa per 8/10 giorni
<b>Maturazione</b>	In acciaio inox per 12 mesi