



Ca' del Moro - Fantello

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Vino rosso

Annata

2020

Alc. vol%

13,5

Zuccheri residui g/l

5,8

Acidità totale g/l

5,3

Vitigno

Montepulciano 100%

Capacità

750 ml, 1500 ml

Zona di produzione

Vigneti ubicati nell'area di Lanciano (Chieti)

Colore

Rosso rubino scuro ed intenso

Bouquet

Intense note fruttate, soprattutto di prugna e ciliegia

Sapore

Deciso, fruttato con un finale persistente

Abbinamenti

Si accompagna ottimamente con antipasti di terra, primi piatti con sughi di carne, carni grigliate

Temperatura di servizio

18°C

Vinificazione

Tradizionale macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento

6 mesi in serbatoi d'acciaio

Indicazioni sugli allergeni

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Codice articolo

0351

GTIN-13

8017868003229

Chiusura

sughero

Download foto bottiglia

- Montepulciano_Fantello_472x1772px.zip (371.0 KB)

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868001393

Cartoni/fila

24

Cartoni/pallet

120

Kg/cartone

7, 8

Kg/pallet

960

1500 ml

Codice articolo

352

GTIN-13

8017868003236

Chiusura

tappo a vite

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868004561

Cartoni/fila

14

Cartoni/pallet

56

Kg/cartone

13, 5

Kg/pallet

780