



# Aida

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P

ZONA DI PRODUZIONE: Loreto Aprutino (PE)  
 VITIGNO: Montepulciano  
 DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.  
 TIPO DI VIGNETO: Tendone  
 ANNO DI IMPIANTO: 1985  
 ESPOSIZIONE TERRENO: Sud-Est  
 ALTITUDINE: 278 m s.l.m.  
 DENSITÀ: n. 2600 ceppi per ettaro  
 PRODUZIONE: 4 kg per ceppo  
 EPOCA DI VENDEMMIA: dal 10 al 20 ottobre  
 VINIFICAZIONE: Permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da affinamento in acciaio e botte di legno da 25hl

CARATTERISTICHE CHIMICHE: Alcool 13% vol  
 MASSIMA ESPRESSIONE: 3-5 anni  
 ESAME VISIVO: Rosso rubino con riflessi violacei  
 ESAME OLFATTIVO: Sentori di frutta rossa matura come ciliege e prugne e floreali di violetta e rosa canina. Ricordi di liquirizia.

ESAME GUSTATIVO: Di buon corpo con tannino delicato e suadente, media persistenza. Grande bevibilità e piacevolezza.

ABBINAMENTI: Paste ripiene e ragù, carni rosse alla griglia, salumi e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

