


OREFICE
VINI



Orefice Montepulciano DOC

Denominazione d' Origine: Denominazione d' Origine Controllata.

Uvaggio: Montepulciano d' Abruzzo

Periodo de vendemmia: Seconda settimana di Ottobre

Annata: 2021

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce 12-15 giorni.

Affinamento: L' affinamento avviene in serbatoi d' acciaio a temperatura controllata per 6 mesi e un anno in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono intense note di frutti di bosco, ciliegia, amarena e more selvatiche con delle leggerissime nuance speziate. Al palato è fresco, fruttato e goloso, i suoi tannini morbidi regalano grande bevibilità e piacevolezza. Vino di ottima struttura ed equilibrio.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti:

Vino da abbinare a primi piatti di terra, accompagna anche percorsi gastronomici a base di carne rossa ottimo con brasati e arrostiti. Vino eccellente per l' aperitivo a base di salumi e formaggi semi stagionati; antipasti, primi e secondi, di media struttura e non troppo grassi.