



Palio

Montepulciano d'Abruzzo dop



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October



Affinamento: acciaio e legno.
Refinement: stainless steel tanks
and oak barrels.

Gradazione alcolica: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% Vol.



Temperatura di servizio: 12/14°C
Service temperature: 54/57°F

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox. Invecchia per un breve periodo in botte.

Colore: rosso intenso con riflessi porpora.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati.



Vinification: The picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins with at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process. It ages for a short period in oak barrels.

Colour: intense ruby red with purple tints.

Bouquet: elegant, with black cherry and wild fruits overtones blended in black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Taste: full-bodied and velvety, endowed with smooth tannins and a pleasant, persistent finish.

Food pairing: first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb, game, venison and red meat. It also goes well with cold cuts and seasoned cheeses.