

COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE

Territorio delimitato dal disciplinare nelle province di Chieti, Aquila, Pescara, Teramo.

VITIGNI

- Montepulciano dal 85% al 100%
- Vitigni complementari fino al 15%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con sfumature violacee.
- Olfatto: buona intensità e complessità con sentori floreali e vegetali, leggere note di tabacco.
- Gusto: fresco e morbido, corposo, leggermente tannico, dal finale persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti di salumi, sughi e secondi piatti a base di carne.

www.coli.it

