

★
TIRABUCCIA
by
Roveri

**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
D · O · C**



| | |
|--------------------------------|---|
| Vitigno | Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. 100% |
| Zona di produzione | Rocca San Giovanni |
| Vendemmia | Seconda decade di ottobre, raccolta a mano |
| Vinificazione | Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C |
| Affinamento | In botte di acciaio per cinque mesi |
| Gradazione | 13 %vol |
| Descrizione | Colore rosso con riflessi violacei. All'olfatto piacevoli note di frutti di bosco, con sentore schietto e vinoso. In bocca si presenta morbido e piacevole. Al calice, una bevuta facile ma intensa da condividere assaggiando tapas di ogni genere. Al tavolo, ottimo con sughi e carni rosse alla brace. Particolare l'accostamento con hamburger. |
| Temperatura di servizio | 16-18°C |