

CA' DEL SARTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo -
Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle bucce a
temperatura controllata in
vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con brillanti sfumature
violacee. Ampi profumi di frutta
rossa e fini note speziate. Di buona
struttura, morbido, equilibrato e di
ottima persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Compagno ideale della tipica
cucina mediterranea, si accompa-
gna egregiamente ai primi con
sughi di carne e alle grigliate di
carni sia rosse sia bianche.
Ottimo con formaggi vari di media
stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo -
Sangiovese.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at
controlled temperature in
stainlesssteel fermentation
tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues.
Generous aroma of red fruit and
delicate spicy notes. Soft, with good
structure, balanced and with good
length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters
and various cheeses, vegetable
soups, first courses with tomato
sauce and roast meat.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L
Bottle size
1.5 L, 0.75 L

Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.