



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.