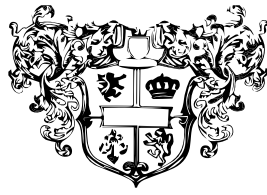


BOSALONI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

TIPOLOGIA	Vino rosso
UVA	Montepulciano
DENOMINAZIONE	DOC
AREA DI PRODUZIONE	Abruzzo, Italia
BOTTIGLIA	750 ml
TEMPERATURA SERV.	14 - 16° C
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% Vol.
COLORE	Colore rubino intenso con riflessi viola.
AROMA	Profumo di frutti di bosco e violette; presenti anche note speziate e un leggero tocco balsamico.
GUSTO	Intenso con un finale persistente. Ricca struttura tannica con sentori di spezie e liquirizia.
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte e poi vinificate tradizionalmente attraverso una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il mosto viene frequentemente travasato sulle vinacce per intensificare il colore e le caratteristiche aromatiche. Il vino viene infine posto in serbatoi di acciaio inox per completare la fermentazione malolattica.
ABBINAMENTO	Si abbina bene a piatti di selvaggina, carni arrosto e formaggi stagionati.



BOSALONI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

WINE TYPE	Red wine
GRAPES	Montepulciano
APPELLATION	DOC
PRODUCTION AREA	Abruzzo, Italy
BOTTLE SIZE	750 ml
SERVING TEMP.	14 - 16° C
ALCOHOL CONTENT	12,5% Vol.

COLOUR	Intense ruby colour with violet hues.
FRAGRANCE	Bouquet of wild berries and violets. There are also spicy hints and a light balsamic touch.
TASTE	Intense with a persistent finish. Rich tannic structure with spice and licorice scents.
VINIFICATION	The grapes are picked and then traditionally vinified means of a long maceration of skins at a controlled temperature. The must is frequently pumped over onto marc to intensify colour and aromatic characteristics. The wine decants into stainless steel tank completing the malolactic fermentation.
PAIRING	It matches well with game dishes, roasted meats and hard cheese.