



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L

COLLE MULINO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

È caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto si apre con un bouquet di frutta a bacca matura come mirtili, more ed amarena. Al gusto risulta piacevolmente pieno, corposo e rotondo. Regala un finale persistente con tannini dolci e vellutati.

CLASSIFICAZIONE

Vino ROSSO fermo
DOC Denominazione d'Origine Controllata

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ad arrosti e ricette a base di selvaggina, è ideale anche per accompagnare formaggi stagionati

UVE

100% Montepulciano d'Abruzzo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15/18 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si manifesta all'olfatto con sentori di frutta rossa, dal gusto pieno

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 30 anni di età;
Esposizione a sud con altitudine 150/200 m.s.l.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con macerazione nelle bucce per circa 12/15 giorni a temperatura controllata

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, possono trascorrere anche alcuni anni

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU41	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO		

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it