



STELLARIS

Filari del Poggio · VI VI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata



VARIETÀ: Montepulciano d'Abruzzo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone abruzzese

PERIODO DI VENDEMMIA: 1 - 15 ottobre

MASSIMA RESA / ETTARO: 150 q / ha

VINIFICAZIONE: Tradizionale con 6, 8 giorni di permanenza sulle bucce

MATURAZIONE: 12 mesi in vasca acciaio inox con breve passaggio in botti di legno da 500 litri.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOL: 14,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 1,8 g / L

NOTE GUSTATIVE: Da un vigneto storico di uve Montepulciano. Al naso, il ricco bouquet ricorda la frutta rossa matura, more, ribes con piacevoli sfumature di vaniglia e caffè derivanti dal passaggio in legno a cui è stato sottoposto. Al palato risulta ricco, voluminoso, pieno ed avvolgente caratterizzato da una struttura importante, con un eccellente equilibrio tra i tannini vellutati, l'alcol e l'acidità che lo compongono.

ABBINAMENTI: Perfetto con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

FORMATI: 75 cl

VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo

TREEING SYSTEM: Tendone abruzzese

HAVING PERIOD: 1 - 15 october

MAXIMUM YIELD / HECTARE: 150 q / ha

VINIFICATION: Traditional with 6, 8 days left on the skins

MATURING: 12 months in stainless steel tank with brief passage in 500 liter wooden barrels.

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

ALCOHOL: 14,50% vol.

RESIDUAL SUGARS: 1,8 g / L

TASTING NOTES: From a historic vineyard of Montepulciano grapes. On the nose, the rich bouquet recalls ripe red fruit, blackberries, currants with pleasant nuances of vanilla and coffee deriving from the passage in wood to which it was subjected. On the palate it is rich, voluminous, full and enveloping characterized by an important structure, with an excellent balance between the velvety tannins, alcohol and acidity that compose it.

PAIRINGS: Perfect with game, red meats and mature cheeses.

FORMATS: 75 cl