

**PASQUA**



Abruzzos



REGIÓN
Abruzzo, Italia

UVAS
Montepulciano 100%.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13 %

VINIFICACIÓN
Vinificación con la maceración de los hollejos, prensada; fermentación a temperatura controlada de aproximadamente 25- 28°C. Fermentación maloláctica y almacenamiento en tanques de acero inoxidable. El envejecimiento es en botella.

CARACTERÍSTICAS
Un tinto con cuerpo, con taninos marcados pero suaves y un nivel medio de alcohol, lo que muestra notas de frutas maduras tales como moras y guindas, así como notas especiadas.

MARIDAJE
Excelente con carnes rojas, quesos sazonados y juego.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Servir de 16 a 18° grados.