



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L

BADIA DEL CONVENTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Presenta con un colore rosso rubino e riflessi granati. All'olfatto si apre con intensi e persistenti profumi di spezie, con sentori di cioccolato e tabacco che ben si amalgamano al frutto. Al palato risulta strutturato e di grande equilibrio, giustamente tannico.

CLASSIFICAZIONE

Vino ROSSO fermo
DOC Denominazione d'Origine Controllata

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare primi piatti ricchi e carni rosse, questo vino è ideale in abbinamento con antipasti a base di affettati e formaggi stagionati

UVE

100% Montepulciano d'Abruzzo

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15/18 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granati, all'olfatto si manifesta speziato dal gusto morbido, persistente e strutturato

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 40 anni di età; Esposizione a sud con altitudine 150/200 m.s.l.. Resa 80/100 q.li/ha. Densità 1.100 piante/ha; Raccolta MANUALE periodo 15/20 ottobre

VINIFICAZIONE

Sono le uve che chiudono la vendemmia di ogni anno. Pigiare e diraspate le bucce restano, insieme al mosto, in fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata di 23/25°; Maturato in vasche d'acciaio per i primi 12/16 mesi, affina per altri 12/16 mesi in botti di rovere. Termina il suo affinamento in bottiglia per altri 6/8 mesi prima di essere immesso sul mercato

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, regala emozioni negli 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