

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Montepulciano d'Abruzzo DOC

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE



UVA

Montepulciano

COLORE

Rosso rubino brillante e intenso

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

12,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

3 - 4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note di frutta matura, vaniglia e liquirizia

SAPORE

Intenso e persistente, con tannini pronunciati ma armonici

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di carne (anche selvaggina) e con formaggi stagionati

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

L'origine della coltivazione in Abruzzo è molto antica: la prima testimonianza della presenza di questa uva è del 1700.

Ci sono varie versioni relativamente alla storia della sua origine: secondo una di queste, pare sia stato importato da un viaggiatore che ha portato l'uva dalla Toscana all'Abruzzo nel XIX secolo; secondo altre, pare fosse un'uva originariamente coltivata a Valle Peligna, nella provincia dell'Aquila. Tutte queste diverse versioni si mescolano anche alla leggenda: Polibio, uno storico greco-romano, ha detto che Annibale fece bere ai suoi soldati Montepulciano d'Abruzzo e pare che questo li abbia guariti dalle scabbia.

Si parla del Montepulciano anche nelle "Metamorfosi" di Ovidio.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG