



Ottobre Rosso

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Tenuta I Fauri

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Ottobre Rosso è prodotto da Tenuta I Fauri, esclusivamente con uve Montepulciano, nelle zone del comune di San Severino. Vino che nasce tra quelle colline che dalle propaggini della Majella digradano dolcemente fino al mare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	San Severino
Vitigno	Montepulciano 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino con riflessi violacei
Gusto	Sapore di frutta rossa e amarena
Profumo	Profumo intenso
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, primi con
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Medio impasto
Allevamento	Cortina semplice
Densità impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	110qt.li
Vinificazione	Macerazione fermentativa per 8/10 giorni
Maturazione	In acciaio inox per 12 mesi