

# BAJO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

## VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

## TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

## PRODUZIONE TOTALE 300.000 bottiglie

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con minestre asciutte, arrosti di carni bianche e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 18°C.

