



# Aldebaran

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

.....

**Caratteristiche sensoriali:** Rosso rubino intenso. Al naso si apre con un ampio ventaglio di profumi, con sentori di frutta fresca matura, e confettura. Fanno capolino profumi secondari evoluti conferiti da un materia prima stramatura. In bocca esalta il suo gusto fruttato e vellutato di bacche rosse mature; un vino fresco, morbido al palato e con un'ottima persistenza aromatica.

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

**Tasting notes:** Colour: lovely intense red ruby colour; Nose: firm, persistent nose, intensely fruity; aroma of fresh fruit well ripened and jam; flavour: velvety, fruity palate of sweet ripe red berries; the tannins are easy on the tongue; great aromatic persistence

**Pairings:** it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Rosso fermo  
**Classificazione :** Denominazione di Origine Controllata  
**Vitigno:** Montepulciano  
**Gradazione alcolica:** 13.50% vol  
**Area di Produzione:** Regione Abruzzo  
**Altitudine/Altimetria:** 250/300 mt. sul livello del mare  
**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro  
**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato  
**Periodo di Vendemmia:** 3° decade di Ottobre  
**Vinificazione:** pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentazione e fermentazione con lunga macerazione sulle bucce a bassissima temperatura, pressatura soffice  
**Temperatura di fermentazione:** 28°C  
**Affinamento:** in bottiglia in appositi locali climatizzati  
**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura  
**Temperatura di servizio:** 18/20 °C;

## Technical sheet

.....

**Type of wine:** Red still / **Classification:** DOC / **Grape varieties:** Montepulciano / **Alcohol content:** 13.50% vol / **Production area:** Abruzzo / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5.000 vines/hectare **Training system:** Spur pruned cordon / **Harvest period:** October / **Vinification:** The grapes are destemmed and crushed; pre-fermentation at low temperature, maceration on the skins for 14-20 days, **fermentation temperature:** 30°C / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area, **Storage:** lying down in cool, dark surroundings, **servng temperature:** 18/20 °C.