



Cantina Miglianico

Soc. Coop. Agricola a.r.l.
Via San Giacomo, 40
66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA
tel. +39 0871 95831
www.cantinamiglianico.it

MONTUPOLI

Montepulciano DOC
Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione:

dai vigneti di collina situati a sud-est di Miglianico,
denominata Montupoli da cui prende il nome il vino

Varietà delle uve:

Montepulciano 100%

Maturazione: in botti di Rovere

Servizio: versare in caraffa almeno
un' ora prima della degustazione

Accostamenti: carni rosse, selvaggina,
arrosti e formaggi stagionati

Longevità: se correttamente conservato
evolve per lungo tempo, 4/5 anni

Particolarità: la qualità delle uve Montepulciano d' Abruzzo,
sapientemente vinificate hanno consentito di ottenere
un vino superbo, dal colore intenso e dal gusto profondo.

alcool 13% vol.

acidità totale 5-5.5 g/l

estratto secco 28-30 g/l

SO₂ < 110 mg/l

