



Cantina Miglianico

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

MONTUPOLI

Cerasuolo 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 saggiamente vinificato in bianco utilizzando le più moderne tecniche di vinificazione

Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Resa: ogni 100 kg d'uva si ottengono 60 litri di mosto fiore

Longevità: 12 mesi

Vinificazione: le uve di Montepulciano selezionate e vinificate in bianco, danno mosti che vengono illimpiditi e fermentano a temperatura controllata sapientemente vinificate hanno consentito di ottenere un vino superbo, dal colore intenso e dal gusto profondo

Servizio: servire ben fresco a 10°-12°

Accostamenti: ottimo con le carni bianche e con alcune tipologie di formaggi

alcool 13% vol.

acidità totale 5-5.5 g/l

estratto secco 24 g/l

SO₂ < 110 mg/l

