



Cantina Miglianico

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

**PIETRA MAJELLA
MELLIANUM**

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Denominazione Origine Protetta

Zona di produzione: da vigneti situati a sud di Miglianico con terreno di medio impasto, tendenzialmente argillosi

Varietà delle uve: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Maturazione: 12 mesi in botti di rovere

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Servizio: versare nel decanter almeno un' ora prima dell' utilizzo, in bicchieri di tipo Bordeaux

Accostamenti: carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi

Longevità: se correttamente conservato evolve per lungo tempo, 6/8 anni

Particolarità: Mellianum, toponimo di origine romana da cui deriva Miglianico, indica le dolci colline del Medio Adriatico dove, da oltre due millenni, vengono coltivati antichi e nobili vitigni

acidità totale 5-5.5 g/l
estratto secco 30-32 g/l

