



**Pallottini**  
azienda agricola

## MONTEPULCIANO d'Abruzzo doc

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Tipo di terreno:** medio impasto ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** filare

**Resa per ettaro:** 100 q/He

**Tecnologia di produzione:** macerazione classica in piccoli fermentini con pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione.

**Caratteristiche del vino:** di colore rosso rubino, bouquet intenso e caratteristico di frutti rossi di bosco con note di cioccolato; al gusto corposo, persistente e di notevole spessore; dotato di un ottimo equilibrio tannico, dona morbidezza e armonia.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Confezionamento:** bottiglia borgognotte storica extra, in cartone da 6 pezzi orizzontali



Terra d'Abruzzo,  
una NATURALE passione dal 1906