

I VINI CLASSICI  
ITALIANI

ROSSI



**SALVADORI  
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,  
50059 Vinci (FI), ITALY  
Tel e Fax: + 39 0571 500518  
P.IVA: 00686890104  
Email: [info@salvadoriwine.com](mailto:info@salvadoriwine.com)  
Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://www.salvadoriwine.com)

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

La fermentazione alcolica si ha in presenza di bucce per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 24-26°C; fermentazione malolattica svolta. L'affinamento 12 mesi in botti grandi. Al gusto si dimostra pieno, rotondo, armonico, giustamente tannico, con sentori di frutti rossi e liquirizia. Alla vista è di colore rosso rubino con riflessi granati. Consigliamo l'abbinamento con carni rosse alla brace e arrostiti importanti, formaggi stagionati.

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

**GRADO:** 12,5% vol.

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Fermentazione alcolica in presenza di bucce per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 24-26°C; fermentazione malolattica svolta. Affinamento: 12 mesi in botti grandi.

**SAPORE:** Pieno, rotondo, armonico, giustamente tannico, con sentori di frutti rossi e liquirizia.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**ABBINAMENTI:** Pasta, carni rosse alla brace e arrostiti importanti, formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**FORMATI:** Bottle 750 ml.