

# Crear di Vero

## Montepulciano D'ABRUZZO

DOP - Denominazione di Origine Protetta



### TERROIR

Abruzzo - Itália



### SOLO

De textura média, tendencialmente argiloso, com boa presença de calcário

### ALTITUDE

200-350 metros



### CASTA

Montepulciano

### COLHEITA

Primeira e segunda safra de outubro

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Guyot

### TIPO

Meio Seco

### TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

6 g/L

### ACIDEZ

Média

### TANINO

Médio

### CORPO

Alto



### VINIFICAÇÃO

- **Desengace e prensagem** suave, seguidos de fermentação alcoólica em capa submersa, com remontagens diárias e temperatura controlada (24-26°C).
- **Maceração prolongada** para garantir extração de cor e estrutura.
- **Afinamento** em cubas de aço inox e posterior repouso em garrafas antes da comercialização.

### BARRICA

Não



### VISUAL

Vermelho intenso com reflexos violáceos.



### AROMAS

Amplos e frutados, com destaque para amarena, ameixa madura e sutis notas de especiarias.



### PALADAR

Cheio e envolvente, com taninos macios, boa estrutura e persistência notável.



### GASTRONOMIA

Ideal para carnes vermelhas grelhadas, assados, caça e queijos curados. Mostra-se igualmente excelente com pratos de massa robustos, como pasta ao ragú.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

184

750 ml

EAN 13: 7897015213098

DUN 14: 27897015213092

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,7 kg

Caixa: 23 x 16 x 33 cm

Garrafa: 7 x 7 x 31,9 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas