



## Montepulciano Lunaria 2018

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Biodinamico, Vegan

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 3 Lt

*Abbinamenti:* Cacciagione, Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti di Carne

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Montepulciano della linea Lunaria è una selezione di uve Montepulciano coltivate a pergola abruzzese, situato su terreno collinare con buona esposizione tra 400 e 450 m s.l.m. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i propri lieviti indigeni per 10/15 giorni ad una temperatura costante di 25/28°C. Il montepulciano Lunaria viene venduto in bag in box da 3 litri ed è certificato biodinamico e certificato vegan.

### Note di degustazione

Il Montepulciano Lunaria di Cantina Orsogna ha un colore rosso rubino brillante. Bouquet intenso di caratteristica marasca, leggermente tannico. L'impatto con la bocca è ben strutturato, fresco e bilanciato armoniosamente, con intensa persistenza aromatica. Il Montepulciano Lunaria è ottimo anche come vino da meditazione.