

Bag in box

MARCHE ROSSO



CANTINA
MALAVOLTA

Vitigno:

uvaggio delle varietà di Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Franc e Merlot.

Vinificazione:

tradizionale vinificazione in rosso, fermentazione con macerazione delle bucce, svinatura e travaso a vinificazione avvenuta e affinamento in acciaio.

Abbinamenti:

Si sposa con i prodotti tipici del territorio, salumi e formaggi di media stagionatura e con portate a base di carne di maiale e manzo.

Temperatura di servizio: 18 - 20 %

Gradazione Alcolica: 12.5 %



Contatti

La Cantina:

C.DA SAN GIOVANNI, 48
63062 MONTEFIORE DELL'ASO
(AP) ITALY

Telefono:

(+39) 0734 338109

E-Mail:

info@tenutemalavolta.it



www.tenutemalavolta.it