

CONCORSO NAZIONALE DI IDEE progettazione del logo e delle etichette per vino di un'azienda agricola abruzzese

INFORMAZIONI SPECIFICHE SUI PRODOTTI DELL'AZIENDA

TERRE DEL MORRONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC (hl 240),

colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, in giovane età. Con l'invecchiamento, in genere oltre i cinque anni, tende a sfumature amaranto e mattone.

odore: vinoso, intenso, immediatamente riconducibile alla ciliegia, poi frutti rossi more e liquirizia con l'invecchiamento.

sapore: asciutto, spigoloso da giovane, morbido con l'età, sapido, giustamente tannico.

Presenta una gradazione alcolica di 13,5 % vol. e resiste bene all'invecchiamento.



Montepulciano d'Abruzzo

TERRE DEL MORRONE

Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo DOC (hl 80)

colore: rosso ciliegia più o meno carico.

odore: gradevole, delicatamente vinoso, fruttato, fine ed intenso.

sapore: secco, morbido, armonico, elegante e fresco, con retrogusto gradevolmente mandorlato.

Presenta una gradazione alcolica di 12% vol. e va consumato entro l'annata successiva alla produzione.



Trebbiano d'Abruzzo

TERRE DEL MORRONE

Trebbiano d'Abruzzo DOC (hl 80),

colore: giallo paglierino chiaro.

odore: vinoso, gradevole, delicatamente profumato.

sapore: asciutto, sapido, vellutato, armonico.

Presenta una gradazione alcolica di 12% vol.

L'iniziativa è cofinanziata dall'Unione Europea, Feog-Orientamento, nell'ambito dell'attuazione del P.I.C. Leader +, P.S.L. GAL LE ANTICHE TERRE D'ABRUZZO.

