

CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.



Laus Vitae

Montepulciano d'Abruzzo doc
Riserva



Uve: Montepulciano d'Abruzzo (vitigno autoctono) / Grapes: Montepulciano d'Abruzzo. (autochthonous vine).



Evoluzione: iniziale in botti grandi, fino al raggiungimento di una complessità strutturale per sostenere l'ulteriore affinamento in barrique. Ageing: first refines in big oak casks, until it reaches a high structural complexity in order to stand a further evolution in in barrique.

Gradazione alcolica: 14% vol.
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 18/20 °C. / Service temperature: 18/20 °C.



Vinificazione: selezione e raccolta delle uve a mano, lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata.



Colore: rosso intenso con sfumature violacee e porpora.



Olfatto: di frutta rossa, confettura di mora e marasca, sentori di viola. Apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero.



Gusto: pieno e corposo. Piacevolmente tannico ed equilibrato. Con finale lungo e persistente.



Abbinamenti: primi piatti importanti, chitarrina al castrato, timballo all'abruzzese, pappardelle al cinghiale, porchetta, filetto al pepe verde, agnello scottadito, funghi porcini ripieni, polenta e salsiccia. Formaggi a stagionatura lunga: pecorino abruzzese di 5-8 anni.

Vinification: hand picked and selected grapes, long maceration of the skins at a controlled temperature.



Colour: intense ruby red with violet and purplish nuances.



Bouquet: red fruit, mulberry and sour cherry preserve with a scent of violet. Appreciable nuances of vanilla, cocoa, nuts, leather, liquorice and black pepper.

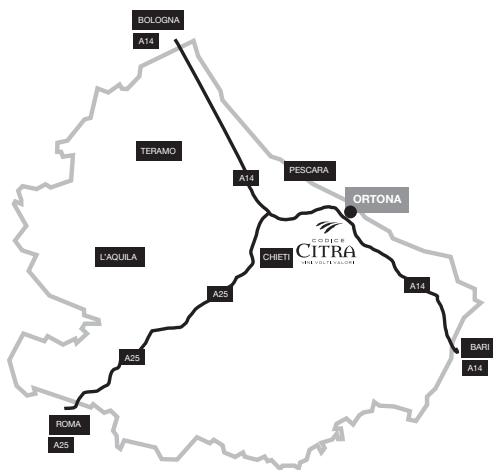


Taste: warm, full-bodied with a long-lingering taste. Sweet and balanced tannin.



Food pairing: important main courses, pasta "alla chitarra" with lamb, Abruzzo timbale, pappardelle with boar, roast pork, tenderloin with green pepper, roasted lamb, stuffed mushrooms, polenta with sausage. Aged cheeses: 5-8 years old Pecorino from Abruzzo.





Contrada Cucullo / 66026 Ortona / Chieti / Italia
 Tel. +39 0859031342 Fax. +39 0859031332
info@citra.it / www.citra.it

