

Temperatura di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F



Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Montepulciano da agricoltura biologica
Grapes: Montepulciano from organic farming



28



Chichibio Bio Vegan

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province



Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una macerazione delle bucce a temperatura controllata. Fermenta in apposite vasche di acciaio inox. Il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici. Vinification: grapes are picked and vinified by means of a maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.



Colore: rosso porpora.
Colour: purple red with violet nuances.

Olfatto: intenso, gradevole, sentori di frutti a bacca rossa e amarena. Bouquet: intense and pleasant, with red berry fruits and sour cherry scents.

Gusto: pieno, armonico e gradevolmente tannico. Taste: full, harmonic and pleasantly tannic.



Abbinamenti: Amatriciana Vegana, arrosto di lupino con patate.
Food pairing: vegan Amatriciana pasta sauce and lupini roasted roll with potates.