



KRIYA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

VIGNAMADRE

• Biologico dal 1991 •

VINO BIOVEGAN- ORGANIC VEGAN WINE
senza albumina nè caseina- without albumin or casein



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 100 q

PERIODO DI RACCOLTA: Prima settimana di Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Solo acciaio

AFFINAMENTO: In bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 3,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

COLORE: Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola

PROFUMO: Sentori intensi di frutta rossa matura

SAPORE: Secco, corposo, bella acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi, primi piatti, arrostiti e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C



TYPE: Red wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 250 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 100 q

HARVEST PERIOD: First week of October

VINIFICATION SYSTEM: stainless steel tanks

AGEING: In bottle at controlled temperature

ALCOHOL: 13% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 3,5 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,7 g/l

COLOUR: Ruby red with purple hues

NOSE: Ripe black fruit intense scents

PALATE: Dry, full-bodied, good acidity.

WINE PAIRING: Cured meat, pasta, roasted meat and hard cheese

SERVING TEMPERATURE: 16°

