



TENUTA
ABBADIA VECCHIA

VINICOLTORI A MONTEPULCIANO DAL 1952



Rosso di Montepulciano

2022 DOCG Biologico

VITIGNI: Sangiovese

MATURAZIONE: 6 mesi in cemento

GRADO ALCOLICO: 14.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16°

INGREDIENTI: Uva e metabisolfito
di potassio

PROFUMO: Note di rosa, melograno e spezie
dolci

BOTTIGLIA  71 GL VETRO	CAPSULA  90 C/ALU ALLUMINIO	TAPPO  51 FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA	RACCOLTA INDIFFERENZIATA	RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE		