

TENIMENTI DEL SANGRO

VRICCA

Vricca, una passione senza tempo! Classico e identitario, proprio come il Montepulciano d'Abruzzo, questo gioco tradizionale prevede l'uso di 5 sassolini (detti vricche) per ciascun giocatore. Il giocatore deve lanciare in aria le sue vricche e raccoglierle in numero sempre crescente: da una alla volta, fino a tutte e cinque insieme al volo. Il numero di vricche raccolte al volo diventa il punteggio per ottenere la vittoria. Così generazioni diverse si ritrovano a condividere momenti unici e conviviali, con il gioco così come nel calice.

Montepulciano D'Abruzzo DOP

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Montepulciano DOP

VARIETALE: Montepulciano

GRADO ALCOLICO: 13%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, seguita da una macerazione in tini di rovere.

La fermentazione si svolge a temperatura controllata, svinatura avviene al raggiungimento dei parametri stabiliti.

COLORE

Rosso scuro con riflessi viola.

NASO

Il panorama aromatico è ampio, con profumi immediati di frutta rossa matura, ciliegia, frutti di bosco e una piacevole nota speziata.

PALATO

Sapore delicato, equilibrato, eccellente acidità, tannini eleganti, persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad antipasti, pasta, pizza o carne alla griglia.

