

montepulciano
d'abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Montepulciano D'Abruzzo

Tipo di terreno argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento La forma di allevamento è di gran parte cordone speronato

Vendemmia Ottobre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali rotativi da 500 hl. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche [a fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di 6 mesi, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

Caratteristiche

il colore è rosso intenso, con l'età volge al granata e all'arancio. All'assaggio è secco caldo e morbido, molto lungo nel retrogusto che ricorda l'olfatto, e al naso risulta un vino dal profumo intenso e persistente di frutta rossa matura, con note particolari di marasca prugna, rosa appassita liquirizia vaniglia e spezie

Abbinamenti

Vino che accompagna arrosti, formaggi stagionati e cacciagione

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Montepulciano D'Abruzzo

Soil Clay Calcareous

Traning System Spurred Cordon

Harvest Selected at the vineyard in October and then hand-picked.

Yield 10 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in horizontal rotative vats of 500hl. During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in - to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. After 6 months the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

Intense ruby red colour which presents orange and garnet reflections with age. The bouquet consists of intense and persistent mature particular traces of morello cherries, dried roses, liquorish, vanilla and spices. Its palate is dry warm and soft, with a persistent aftertaste which brings us back to the aromas of the bouquet.

Food Pairing

Roasted meat, game, and matured cheese

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol

