

DOC

Montepulciano d'Abruzzo
Biologico

Capostazione



Vitigno Montepulciano

Denominazione Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo Vino Rosso

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 1990

Esposizione terreno Sud

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 10 al 20 ottobre

Vinificazione Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto per circa 10 giorni ad una temperatura costante di 25/28°C. Terminata la fermentazione alcolica si separano le bucce dal vino e si lascia il vino in affinamento per 4-6 mesi in serbatoi/recipienti di acciaio

Grado alcolico 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore Rosso rubino con riflessi violacei

Odore Intensi profumi fruttati con note frutta rossa matura

Sapore Pieno e persistente con tannini delicati.

Abbinamenti Selvaggina, carni rosse alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16°-18°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Montepulciano

Denomination Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Type Red wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system Pergola system

Planting year 1990

Land aspect south

Yield per hectare 120q

Harvest From October 10th to 20th

Wine-making process After careful selection, the grapes are picked from their stems and squeezed. The skins are left in contact with the wine must for around 10 days at a constant temperature of 25/28°C. Ageing is then carried out in stainless steel casks for 4-6 months

Alcohol strength 13.5% ABV

Organoleptic properties

Colour Ruby with purple tones

Nose Intense fruit flavours with notes of mature red fruits and liquorice

Taste Full, soft and lasting with delicate tannins.

Pairings Game, grilled red meat, cured meats and ripe cheese

Serving temperature 16°-18°C

Case contains 6 bottles

75 cl

