

DOC Riserva

Montepulciano d'Abruzzo

Enisio



Vitigno Montepulciano

Denominazione Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva

Tipo Vino rosso

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 1978

Esposizione terreno Sud sud-est

Altitudine 350 m s.l.m.

Resa per ettaro 90q

Vendemmia Dal 25 ottobre al 5 novembre con raccolta a mano

Vinificazione Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i propri lieviti indigeni per circa 18 giorni ad una temperatura costante di 25/28°C

Affinamento Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques e successivamente riposa 12 mesi in bottiglia

Grado alcolico 14,5% vol

Temperatura di servizio 18-20°C

Wine grape varietal Montepulciano

Denomination Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva

Type Red wine

Production area Alanno (PE)

Vine training system Pergola system

Planting year 1978

Land aspect South south-est

Altitude 350 m s.l.m.

Yield per hectare 90q

Harvest From October 25th to November 5th hand picked

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 which contains its own wild yeast for around 18 days at a constant temperature of 25/28°C.

Ageing Ageing is then carried out in barriques for 12 months and after for 12 months in bottle.

Alcohol strength 14.5% ABV

Serving temperature 18-20°C

75 cl

