



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2012

Terreno e forma d'allevamento

Ubicazione dei vigneti: Colonnella

Uve: Montepulciano 80 % - Sangiovese 20%

Altimetria: 100/150 s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo.

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud, Sud - Est.

Età delle viti: 25 - 30 anni

Densità di impianto: 1600 ceppi / ettaro

Resa per ettaro: 140 q.

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Ottobre.

Macerazione delle bucce: La macerazione ha una durata di 15 ÷ 20 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano l'omogeneità della massa ed una opportuna estrazione dei polifenoli e del colore.

Temperatura di fermentazione: 26 °C

Pressatura: Limitata, le frazioni finali più ricche di tannini astringenti vengono separate.

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche chimiche

Gradazione alcolica: 12,50 % vol

Estratto secco: 24 g/l

Acidità totale: 5,50

Ph: 3,40

Zuccheri residui: 4 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Profumo di frutta rossa.

Gusto: Corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica piacevole ed integrata; finale di bocca equilibrato.

Modalità di servizio

Temperatura: 18° C

Abbinamenti: Minestre della tradizione abruzzese, primi piatti in salsa rossa, arrostiti di carne.