

SCHEDA TECNICA



Montepulciano d'Abruzzo 2005 Denominazione di Origine Controllata

MONTEPULCIANO

VINO

UVAGGIO	Montepulciano 100%
NOME PRODOTTO	Montalfano
COLORE	Rosso
ANNATA	2005
DENOMINAZIONE	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
TIPOLOGIA	Vitigno Autoctono
GRADAZIONE ALCOOLICA	12,50 % Vol
ACIDITA' TOTALE	5,70 g/l
PRODUZIONE PER ANNO	50.000 Bottiglie

VIGNETO

VITIGNO	Montepulciano D'Abruzzo
VIGNETO	Tendone
DENSITA' PER ETTARO	1500 Ceppi
ETA' DEL VIGNETO	10 anni
MASSIMA PRODUZIONE PER ETTARO	12.000 Kg /ha
ZONA DI PRODUZIONE	Cupello (CH) - Abruzzo
ESPOSIZIONE	Sud - Est

VINIFICAZIONE

PERIODO DI RACCOLTA	Metà Ottobre (Raccolta manuale)
TECNICA DI VINIFICAZIONE	In rosso, dopo macerazione di 12 Giorni
FERMENTAZIONE	Temperatur controllata (18 °)
DURATA FERMENTAZIONE	20/30 giorni
AFFINAMENTO	Acciaio , bottiglie
IMBOTTIGLIAMENTO	Marzo

DEGUSTAZIONE

ASPETTO	Rosso rubino, grande intensità
PALATO	Remembr. of red Barries
SERVIZIO	18 °C