

# SCHEDA TECNICA



## Montepulciano d'Abruzzo 2005 Indicazione Geografica Tipica

**MONTEALFANO**

### VINO

UVAGGIO	Montepulciano 100%
NOME DEL PRODOTTO	Montalfano
COLORE	Rosso
ANNATA	2005
DENOMINAZIONE	Montepulciano d'Abruzzo I.G.T.
TIPOLOGIA	Vitigno autoctono
GRADAZIONE ALCOOLICA	12,50 % Vol
ACIDITA' TOTALE	5,70 g/l
PRODUZIONE PER ANNO	5.000 Bottiglie

### VIGNETO

VITIGNO	Montepulciano
VIGNETO	Tendone
DENSITA' PER ETTARO	1500 Ceppi
ETA' DEL VIGNETO	10 Anni
PRODUZIONE MASSIMA	14.000 Kg /ha
ZONA DI PRODUZIONE	Capello (CH) - Abruzzo
ESPOSIZIONE	Sud - Est

### VINIFICAZIONE

PERIODO DI RACCOLTA	Inizi di Ottobre (raccolta a mano)
VINIFICAZIONE	In Rosso, dopo macerazione di 10 giorni
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata (18 °)
DURATA DI FERMENTAZIONE	20 Gioni
AFFINAMENTO	Acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO	Marzo

### DEGUSTAZIONE

ASPETTO	Rosso Rubino, provvisto di media intensità
SERVIZIO	17 °C