

SCHEDA TECNICA

VINO	UVAGGIO	Montepulciano 100%
	COLORE	Rosso
	ANNATA	2005
	DENOMINAZIONE	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
	TIPOLOGIA	Vitigno Autoctono
	GRADAZIONE ALCOOLICA	13,50 % Vol
	ACIDITA' TOTALE	5,70 g/l
	PRODUZIONE PER ANNO	3.000 Bottiglie

VIGNETO	ALLEVAMENTO	Tendone
	DENSITA' PER ETTARO	1600 Ceppi
	ETA' DEL VIGNETO	30 anni
	PRODUZIONE PER ETTARO	9.000 Kg /ha
	ZONA DI PRODUZIONE	Cupello (CH) - Abruzzo
	ESPOSIZIONE	Sud

VINIFICAZIONE	PERIODO DI RACCOLTA	Metà Ottobre
	TECNICA DI VINIFICAZIONE	In rosso, macerazione di 20 giorni
	FERMENTAZIONE	Temperatur controllata (25 °C)
	AFFINAMENTO	Barriques 12 mesi

DEGUSTAZIONE	ASPETTO	Rosso rubino, tono granata
	OLFATTO	Frutta matura, vaniglia
	PALATO	Corposo, strutturato.
	SERVIZIO	18-20 °C
	ABBINAMENTI	Piatti strutturati a base di carni rossi e selvaggina

Montepulciano d'Abruzzo

