

# Montepulciano d'Abruzzo



**Tipologia:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Produzione media annua:** 120.000 bottiglie da 750 ml

**Collocazione geografica del vigneto:** comune di Catignano, c.da Varano - esposizione ad Est

**Tipologia del terreno:** di medio impasto

**Sistema di allevamento:** tendone

**Resa (uva per ettaro):** 120 q.li

**Vendemmia:** manuale seguendo le curve di maturazione

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti

**Maturazione ed affinamento:** prima dell'imbottigliamento, in acciaio, poi circa 4 mesi in botti di Rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno e robusto ben equilibrato alle doti tanniche e del legno d'affinamento

**Longevità in bottiglia:** in vendita 2 anni dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 3 o più anni

**Temperatura di servizio:** 16/18°C