



PROPE

Montepulciano d'Abruzzo DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Controguerra.

VITIGNO: Montepulciano 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio Impasto ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini cilindrici che favoriscono la rottura soffice e la movimentazione del cappello durante la fermentazione. Questo sistema assicura un maggiore e più uniforme contatto tra mosto e bucce, aumentando l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane per ottenere i migliori risultati sul prodotto finale. Dopo la fermentazione il vino viene posto in botti grandi, dove rimane in affinamento per circa 12 mesi.



VISTA

Rubino intenso quasi impenetrabile.



OLFATTO

Avvolgente e complesso con note di marasca, kirsch e mora matura a cui si aggiungono profumi molto caratteriali, di terra bagnata, polvere di caffè, tabacco e liquirizia.



GUSTO

Pieno ed intenso, in evidenza la struttura grazie a tannini rotondi. Finale succoso con un'ottima persistenza.

