



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2005.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel Comune di Controguerra.

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 120 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Da metà Settembre ad Ottobre.

FERMENTAZIONE: Le uve, dopo la diraspatura, vengono convogliate in fermentini d'acciaio. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, trascorsi i quali, si provvede alla svinatura ed all'affinamento del vino in acciaio.*



VISTA

Rosso rubino con riflessi violacei.



OLFATTO

Fruttato, fresco, con sentori di ribes, fragola e lamponi.



GUSTO

Sapidità e morbidezza si fondono per una percezione gustativa intensa e vivace.
Beva scorrevole e succosa.

