



VERSO SERA

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2017.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà siti nel comune di Controguerra.

UVAGGIO: Montepulciano 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 260 m.s.l.m.

TERRENO: Medio Impasto ricco di scheletro.

POTATURA: Cordone Speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 60 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 1,2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà ottobre a mano.

VINIFICAZIONE: In fermentini in cemento termocondizionati. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 28 giorni. L'affinamento avviene in botti grandi da 30 Hl per circa 10 mesi.*



VISTA

Rosso rubino intenso, impenetrabile.



OLFATTO

Naso intenso e complesso, con sentori di frutti maturi, prugno mora e ribes che si aprono in un bouquet di spezie come il tabacco e il cuoio, tipiche del vitigno.



GUSTO

Di grande carattere e complessità. Possente nella sua struttura con un tannino morbido e vellutato.

