



Vitigno Montepulciano
Denominazione Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Tipo Vino Rosso
Zona di produzione Alanno (PE)
Sistema di allevamento Pergola abruzzese
Anno di impianto 1990
Resa per ettaro 120q
Vendemmia Dal 15 settembre al 10 ottobre
Vinificazione Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto per circa 10 giorni ad una temperatura costante di 25/28°C
Affinamento Terminata la fermentazione alcolica si separano le bucce dal vino e si lascia il vino in affinamento per 6-8 mesi in serbatoi/recipienti di acciaio
Grado alcolico 13/14% vol
Abbinamenti Selvaggina, carni rosse alla griglia, salumi e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 16°-18°C
Imballo Cartoni da 6 bottiglie

Wine grape varietal Montepulciano
Denomination Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Type Red wine
Production area Alanno (PE)
Vine training system Pergola system
Planting year 1990
Yield per hectare 120q
Harvest From September 15th to October 10th
Wine-making process After careful selection, the grapes are picked from their stems and squeezed. The skins are left in contact with the wine must for around 10 days at a constant temperature of 25/28°C
Ageing Is then carried out in stainless steel casks for 46-8 months
Alcohol strength 13/14% ABV
Pairings Game, grilled red meat, cured meats and ripe cheese
Serving temperature 16°-18°C
Case contains 6 / 12 bottles

Notes

.....