



 **FATTORIA
ITALIANA
MARTELLI**

*montepulciano
d'abruzzo doc*

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m.

Forma di allevamento: Tendone.

Vitigno: Montepulciano.

Densità per ettaro: 1800 viti.

Produzione media pianta: 9-10 kg.

Resa Uva: 230 q.li , Vino 161 hl/ha.

Terreno: prevalentemente breccioso.

Epoca di raccolta: 20-Sett. - 20-Ott.

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: i grappoli, deraspati, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati vengono messi a fermentare in serbatoi di acciaio inox; il cappello galleggiante creato dalle bucce viene mantenuto continuamente bagnato. A fine fermentazione, dopo 7-8 giorni, continua l'irrorazione delle bucce per altri 8-10 giorni, in modo da estrarre tutte le sostanze utili.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 6-8 mesi.

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 18/20°C.

Caratteristiche organolettiche: Vista_rosso scuro intenso con riflessi violacei / **Olfatto** _fruttato con sentori di confettura di prugne, more ed amerene. / **Sapore**_pieno armonico con lunga persistenza.
