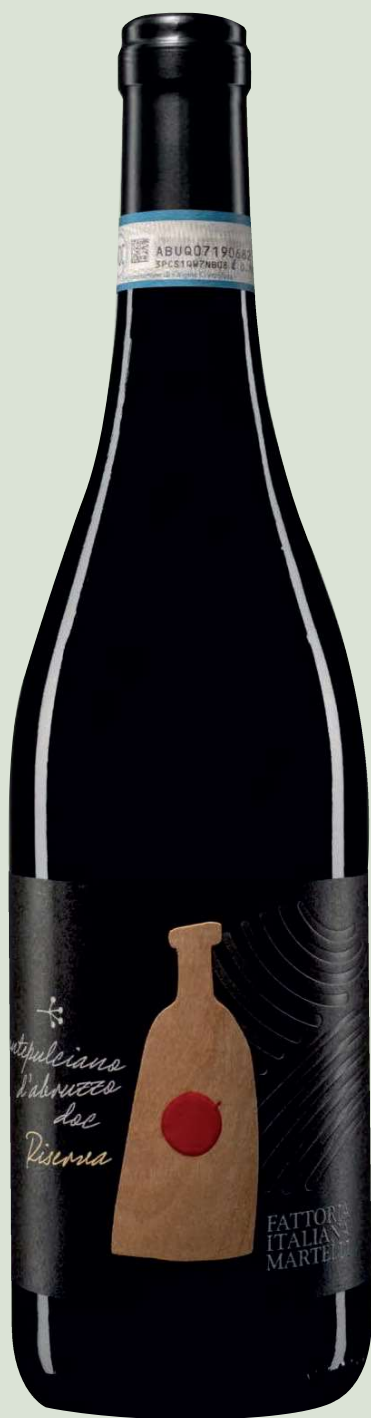




 **FATTORIA
ITALIANA
MARTELLI**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m

Forma di allevamento: Filari

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Densità per ettaro: 2500 viti.

Produzione media pianata: 6 kg.

Resa Uva: 100 q.li, Vino 70 hl/ha.

Terreno: ricco di scheletro

Epoca di raccolta: 20 sett. - 20 ott.

Tipo di vino: Rosso

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: dopo una lunga macerazione delle bucce con temperatura controllata, il vino decanta in serbatoi di acciaio, per passare in seguito, dopo la fermentazione malolattica, affinamento 30 mesi.

Affinamento: in barrique con successivo periodo in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** rosso rubino carico, dai riflessi granati.

Olfatto: intenso e complesso dai sentori di ciliegia matura, con note speziate.

Sapore: di grande corpo e rotondità, notevolmente morbido, presenta un finale persistente e piacevole.
