



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, deraspatis, 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 cemento

Gradazione Alcolica: 12,5% 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 amere. / **Sapore**_pieno armonico con lunga persistenza.
