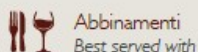


Montepulciano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione con lunga macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio, legno (piccole botti di terzo, quarto passaggio), bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Intenso, leggermente speziato
Sapore	Caldo, corposo, elegante, giustamente tannico
Gradazione alcolica	13,5/14,5 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	85 Qli
Raccolta	A mano; seconda metà di ottobre



Abbinamenti
Best served with



Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati
Roasts, game, ripe cheese

Type	Red
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature with long maceration of the marc
Ageing	Steel, wood (small barriques of third and fourth passage), bottle
Color	Intense ruby red
Scent	Intense; slightly spicy
Flavor	Hot, full-bodied, elegant, rightly tannic
Alcoholic content	13,5/14,5 % vol
Serving temperature	18/20 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/ South-East
Altitude	170 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	85 quintals
Harvesting	Handpicked; second week of october