



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio, bottiglia
Colore	Rosso intenso tendente al violaceo
Profumo	Intenso, vinoso
Sapore	Corposo, sapido, tannico
Gradazione alcolica	12,5/13,5 % 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	120 Qli
Raccolta	A mano; settembre/ottobre



Abbinamenti
Best served with



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

Type	Red
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature with maceration of the marc
Ageing	Steel, bottle
Color	Intense red tending towards violet
Scent	Intense vinous
Flavor	Full bodied, sapid, tannic
Alcoholic content	12,5/13,5 % 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	120 quintals
Harvesting	Handpicked; september/october