



ZAPPACOSTA BIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Rosso rubino profondo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ricco e fragrante con note di viola, frutti a bacca rossa e liquirizia tipici del vitigno

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Ottimo con i primi di pasta, zuppe, pesce alla griglia, arrosti di carni bianche, trippa, pizza e formaggi semi stagionati

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Inizio Ottobre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Macerazione con le bucce in cisterne di acciaio inox per 10 giorni con temperature 25-28 C°