



SUDEST MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Note di frutta matura e delicata speziatura. Sapore piacevolmente morbido e sapido, equilibrato con lunga persistenza finale.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Si abbina bene con affettati, formaggi. Si esalta con primi a base di ragù, carne alla brace o alla griglia.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Ottobre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 25-28°

AFFINAMENTO

1 Anno in barrique di rovere (50% della massa)

VINIFICAZIONE

Macerazione con le bucce 10-12 giorni