



Il vino dal tralcetto *Montepulciano d'Abruzzo DOC*

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 12,5%

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Collocazione geografica del vigneto: comune di Bolognano - esposizione ad ovest

Tipologia del terreno: di medio impasto

Sistema di allevamento: pergola abruzzese 2,5x2,5 (3.200 p/ha)

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti

Maturazione ed affinamento: prima dell'imbottigliamento, in acciaio, e circa 4 mesi in botti di Rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno e robusto ben equilibrato alle doti tanniche e del legno d'affinamento

Longevità in bottiglia: in vendita 2 anni dopo la vendemmia; può affinarsi in bottiglia 3 o più anni

Temperatura di servizio: 16-18°C