

KIRUNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione Vino fermo **Uve** Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colore Rosso **Gradazione alcolica** 13,5%

Temperatura di servizio 8/10 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 30 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 100-120

Tipologia di allevamento: Filare

Potatura: Cordone Speronato

Tipo di agricoltura: Convenzionale

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a metà Ottobre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in bottiglia per qualche mese.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Caractere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	Microgranulo
EAN Bottiglia	ND

Note Sensoriali

Colore	Rosso intenso
Flavour	Vino rosso elegante e armonico, al gusto avvolgente e persistente. Si accompagna a primi piatti elaborati e carni rosse alla griglia.

Note Personali

Valutazione

