

ITALIA - ABRUZZO

A.A. EMIDIO PEPE

EMIDIO PEPE

TORANO

● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso medio impasto.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Estensione del vigneto: 8.0 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Filare e Tendone

Densità media ceppi per ha: 2000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ettaro: 100.0 hl

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura a mano in tini di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificato da 22 e 30 hl senza rimontaggi e affinamento sulle fecce fini in vasca di cemento vetrificato per 2 anni. Imbottigliato a mano senza filtrazione, invecchiamento in bottiglia. Prima di essere messo in commercio viene decantato a mano da una bottiglia all'altra.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 40000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, dal naso vinoso, fruttato, dalla bocca asciutta, piena e setosa.

ABBINAMENTI

Arrosti di carni (agnellone etc.) e formaggi di pecora.