



VELENOSI
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2016

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Controguerra

UVAGGIO: Montepulciano 100%

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio Impasto ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini cilindrici che favoriscono la rottura soffice e la movimentazione del cappello durante la fermentazione. Questo sistema assicura un maggiore e più uniforme contatto tra mosto e bucce, aumentando l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane per ottenere i migliori risultati sul prodotto finale. Dopo la fermentazione il vino viene posto in botti grandi, dove rimane in affinamento per circa 12 mesi.

ANALISI SENSORIALE

COLORE: Rubino intenso quasi impenetrabile.

OLFATTO: Avvolgente e complesso con note di marasca, kirsch e mora matura. Sussurrato ai profumi, molto caratteriali, di terra bagnata, polvere di caffè, tabacco e liquirizia.

GUSTO: Il centro bocca con un buon rapporto tra freschezza e tannini evolve in un finale succoso e persistente.