



# *Ebrío*

ELEGANZA E GEOMETRIA  
IN UN DESIGN DAL TAPPO IN VETRO

CANTINA ORSOGNA

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



Ebrio

## VITIGNO

Montepulciano 100%

## CERTIFICAZIONI

Vino Biologico  
Qualità Vegetariana® e Vegan

## GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% vol

## NOTE

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Si narra che la valle Peligna, nei pressi della Majella, abbia dato i natali al vitigno attuale. Il grappolo ha grandezza e compattezza media, quasi sempre alato, di forma piramidale o conica. Matura in stagione avanzata (in genere le prime settimane di Ottobre).

## AREA DI PRODUZIONE

Orsogna e comuni limitrofi

## ALTITUDINE

440 m s.l.m.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Il Montepulciano è allevato a pergola abruzzese su terreni di natura sabbiosa, profondi e ricchi di scheletro.

I vigneti da cui si produce il Montepulciano si distinguono per la particolare attenzione dedicata alla potatura, mirata a contenere la produzione e favorire un ottimale arieggiamento della fascia produttiva: condizioni essenziali al fine di garantire l'ideale maturazione.

La vendemmia viene eseguita a mano e inizia dalla prima decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e leggermente pigiata. In seguito viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni, in fermentini di acciaio ad una temperatura mantenuta tra i 26°C ed i 28°C.

Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica. Successivamente si passa alla fase di affinamento che dura circa 12 mesi e avviene per circa il 50% del vino in botti di rovere da 50 hl, e per la restante parte viene lasciato in serbatoi inox per conservare la freschezza e il fruttato che caratterizzano il Montepulciano.

Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per alcuni mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino giovane e di immediata bevibilità, dal colore rosso rubino con sfumature violacee, delicati profumi di prugna e marasca. In bocca è robusto e corposo, leggermente tannico con un finale secco e gustoso. È consigliabile servire il vino in calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasta con sughi di carne, arrostiti di carni bianche e rosse, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## SCHEDA TECNICA

### INFORMAZIONI BOTTIGLIA

Tipologia BRD REALE ALTA  
Peso 600 gr  
Chiusura Tappo Vetro

### CODICI

EAN prodotto 8032692481951  
EAN cartone 8032692481968

### INFORMAZIONI TECNICHE

Pallet EPAL 80x120  
Bottiglie/Cartone 6  
File 4  
Cartoni per file 19  
Cartoni/Pallet 76  
Bottiglie/Pallet 456  
Peso pallet lordo 610 Kg ca.  
Altezza pallet 160 cm  
Misure cartone w 180 x l 272 x h 306 mm  
Peso cartone 8,10 Kg

\* le informazioni tecniche sono da considerare approssimative

## SOCIETÀ OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Via Ortonese, 29 | 66036 Orsogna (CH) Italy  
Tel. +39 0871 86321 | P. IVA 00090210691 | info@orsognacantina.it