

**DENOMINAZIONE**

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

**TIPO D'ALLEVAMENTO****ETA' VIGNETI**

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

**UVAGGIO**

VINIFICAZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

**CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE****Montepulciano D'Abruzzo DOC**Loc. Ponticelli,  
Santa Maria Imbaro, Chieti

Medio impasto, ciottoloso

260 m s.l.m.

Sud - Est

**Pergola Abruzzese,  
1600 ceppi/Ha****Anno di impianto 1999**

70 - 80 quintali

Selezione manuale nella sec-  
onda decade di ottobre**Montepulciano 100%**

Diraspatura e pigiatura. Fermentazione e macerazione delle bucce alla temperatura di 28°C per più di 20 giorni in piccoli tini d'acciaio. Fermentazione malolattica svolta naturalmente in barrique dove il vino affina per circa 24 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno sei mesi prima della commercializzazione.

Un terreno molto ricco di sassi garantisce un elevato drenaggio delle acque piovane ed un conseguente elevato riscaldamento del suolo. Questi aspetti si traducono in una bassa resa per ettaro di uva con una conseguente elevata concentrazione di metaboliti nel mosto. Ne scaturisce un vino dal potenziale alcolico elevato e una carica tannica importante. Il potenziale di invecchiamento di questo vino è elevatissimo, solo dopo diversi anni di affinamento se ne può apprezzare l'essenza.

**Temperatura di servizio ideale:  
16-20°C.****Abbinamenti:**

compagno ideale di piatti gustosi ed elaborati, di elevata sapidità come stufati, stracotti, arrostiti di agnello ed i tipici arrosticini di pecora della nostra regione.

**Filì****Montepulciano  
d'Abruzzo**Denominazione di Origine  
Controllata*Scheda Tecnica*


**la Vinarte**  
AZIENDA AGRICOLA

**Azienda Agricola La Vinarte**

S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro  
Chieti - Italia  
+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

