

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. Cornice,
Mozzagogna, Chieti

Medio impasto
a carattere argilloso

150 m s.l.m.

Sud - Est

**Pergola Abruzzese,
1600 ceppi/Ha**

Anno di impianto 1999

100 - 110 quintali

Selezione manuale tra la seconda e quarta decade di ottobre

Montepulciano 100%

Diraspatura e pigiatura delle uve. Fermentazione e macerazione con le bucce alla temperatura di 28°C per circa 20 giorni in piccoli tini d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino affina in botti d'acciaio per circa 6 mesi. L'affinamento prosegue per almeno altri 3 mesi in bottiglia.

Le uve vengono raccolte tardivamente, garantendo la loro maturazione fenolica. Tale maturazione rende i tannini del vino morbidi ed avvolgenti al palato, senza dover ricorrere a lunghi periodi di affinamento in botti di legno. Di conseguenza l'aroma si conserva fresco e fruttato e l'aspetto di un rosso rubino intenso.

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

Abbinamenti:

compagno ideale di piatti gustosi ed elaborati, non disdegna comunque pietanze sobrie ed essenziali o abbinamenti più sperimentali.

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione
di Origine Controllata

Scheda Tecnica



LA VINARTE
VIGNAIOLI  DAL 1951

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

