MONTEPULCIANO B

Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico

VITIGNO

Montepulciano Biologico di selezioni provenienti dai vigneti di proprietà nei comuni di Vacri e Bucchianico, di giovane-media età circa 5-10 anni, superficie di Ha 6 con terreno di natura argillosa-ciottolosa, situato a 300/350 m. slm ed esposto a sud, allevato a pergola abruzzese (densità 1600 ceppi/ ha) e filari (densità 4000 ceppi/ha) e con una resa di circa 110 q.li/Ha.

VENDEMMIA

La raccolta avviene quando l'uva raggiunge la giusta maturazione. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organoletiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto ad una temperatura controllata di 28-29°C. Durante questo periodo di fermentazione alcolica e di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi che permettono l'estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il gusto del futuro vino. Terminata questa fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio. Il vino che si ottiene viene imbottigliato dopo un periodo di affinamento.

colore

Rosso rubino.

profumo

Il profumo è ampio ed intenso, spiccatamente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi.

sapore

Vino dotato di gusto gradevole, morbido, rotondo, di buona pienezza, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna ottimamente a ricette a base di pesce, primi piatti di pasta, pietanze a base di carni e formaggi di media stagionatura e a piatti quotidiani della tradizione.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco a 18° C tenendo la bottiglia coricata.

CONSIGLIO

Stappare la bottiglia al momento del consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C