

# Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva **Bio** BELLOVEDERE 2021



**VARIETA':** 100% Montepulciano

**PRIMA ANNATA:** 2000

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** comune di Spoltore

**SUPERFICIE:** singola vigna "Bellovedere"

**ALTITUDINE:** 200 metri s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud / Sud-Ovest

**SUOLO:** argilloso di medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**DENSITA':** 1600-2000 ceppi/ettaro

**ETA' DEI VIGNETI :** 48 anni

**RESA:** 40 hl. / ettaro

**VENDEMMIA:** A mano in cassetta nella seconda settimana di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e dal raggiungimento della piena maturazione. Vendemmia in cassetta, una volta raggiunta la maturità fenolica e l'equilibrio. Selezione degli acini, macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia.

**AFFINAMENTO:** Parte in barriques/tonneaux, parte negli stessi tini di fermentazione, e una parte in cemento per circa 18 mesi. Travaso, blending, ed imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

**PRODUZIONE:** n° 6000 bottiglie da 0,75 l., n.185 da 1,5 l., n. 18 da 3l, e n. 6 da 6L

**ABBINAMENTI:** Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.