

DOCHEIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - BIOLOGICO

TIPO: Rosso Montepulciano d'Abruzzo Doc

ANNATA: 2022

AREA: Abruzzo-Pescara. Pre-parco alle Pendici del Monte Maiella.

UVAGGIO: Montepulciano 100%

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore

SUPERFICIE: selezione da 7 ha di vigneto.

ALTITUDINE: 300 – 350 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: est-nord-ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA': 7000 ceppi / ettaro

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: circa 20 anni

RESA: 60 – 70 q.li / ettaro **VENDEMMIA:** manuale in cassetta

PRODUZIONE ANNUA: 2600 bottiglie 0,75 e 54 magnum

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione in orci di terracotta dell'Impruneta (FI), di uva intera con e senza raspi per 4 mesi. Dopo la svinatura, nuovo travaso negli stessi orci per un'ulteriore sosta di 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia di almeno 15 mesi

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione, e sughi di carne.

