

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Montepulciano

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.500–5.000

Terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso con buona presenza di calcare

Altitudine: 200–350 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di ottobre

Resa: 90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura soffice, fermentazione alcolica a cappello sommerso con rimontaggi giornalieri e temperatura controllata (24–26°C). Macerazione prolungata per estrarre colore e struttura. Affinamento in acciaio inox e successivo riposo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: ampio e fruttato, con sentori di amarena, prugna matura e leggere note speziate

Sapore: pieno e avvolgente, con tannini morbidi, buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTO

Ideale con piatti di carne rossa alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo con primi piatti robusti come timballi o pasta al ragù.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Montepulciano

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.500-5.000

Soil: medium texture, tending to clayey with a good presence of limestone

Altitude: 200-350 m/s.l.m.

Harvest: first 20 days of October

Yield: 90 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft destemming and pressing, alcoholic fermentation with submerged cap and daily pump-overs at controlled temperature (24–26°C). Prolonged maceration to extract color and structure. Aging in stainless steel and subsequent rest in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections

Parfum: wide and fruity, with hints of black cherry, ripe plum, and light spicy notes

Taste: full and enveloping, with soft tannins, good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol

Net dry extract: 28 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,5 g/l

Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with grilled red meat dishes, roasts, venison, aged cheeses. Excellent with heavy first courses such as baked pasta or pasta with meat sauce.

Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Montepulciano

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.000

Boden: mittelschwer, tendenziell lehmig mit guter Kalkpräsenz

Höhe: 200-350 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: erste und zweite Dekade des Oktobers

Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Abbeeren und Quetschen, alkoholische Gärung mit untergetauchtem Tresterhut und täglichen Umpumpungen bei kontrollierter Temperatur (24–26°C).

Verlängerte Maischestandzeit zur Extraktion von Farbe und Struktur. Reifung im Edelstahltank und anschließende Ruhezeit in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen

Bukett: breit und fruchtig, mit Anklängen von Schwarzkirsche, reifer Pflaume und leichten Gewürznoten

Geschmack: voll und umhüllend, mit weichen Tanninen, guter Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol

Trocken Extrakt: 28 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrilltem roten Fleisch, Braten, Wild und gereiftem Käse. Ausgezeichnet zu kräftigen ersten Gängen wie Aufläufen oder Pasta mit Ragù.

Serviertemperatur: servieren bei 10–12°C



Montepulciano



16-18°C



11% vol



750 ml