

Montepulciano D'Abruzzo DOP BIO



Tipologia Rosso biologico
Comune di ubicazione dei vigneti Tollo e provincia di Chieti
Uve Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m. 120-150 metri
Tipologia di terreno calcareo argilloso
Esposizione sud, sud-ovest
Età delle viti 20 anni circa
Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600 tendone e 4.000 filare
Resa per ettaro 150-160 q
Forma di allevamento tendone e filare a cordone speronato
Epoca di vendemmia ottobre
macerazione delle bucce a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione 25°C
Fermentazione malolattica parziale
Affinamento circa 6 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox .
Gradazione alcolica 13% vol **Estratto secco** 32 gr/l
Acidità totale 5.9
Ph 3,58 **Zuccheri residui** 4 gr/l
Colore rosso rubino con riflessi violacei
Odore di piccola frutta rossa, viola e liquirizia
Sapore pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.
Temperatura 18°C
Abbinamenti primi piatti saporiti, arrostiti, insaccati e formaggi semi stagionati.

Category Red Organic
Location of vineyards
Tollo, province of Chieti
Grape variety Montepulciano 100%
Altitude. 120-150 m above sea level
Soil type Limestone - clay mix
Age of vines 20 years old
Cultivation system Tendone and Row
Yield per hectare 15/16 tonnes
Harvesting period October
Method of maceration with skins Maceration of the skins at controlled temperature
Fermentation temperature 25°C
Malo-lactic fermentation Partial
Ageing process 6 months in stainless steel tanks on yeasts
Alcohol content 13% by volume
Solid residue 32 g/l
Total acidity 5.9 g/l
Ph factor 3,58
Sugar content 4 g/l
Colour Ruby red with hints of violet
Bouquet red fruit, violet, liquorice
Taste Full-bodied, well structured, with smooth tannins
Serving Temperature 18°C
Food to serve with Tasty first dishes, roast meat, semimature cheeses