



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2005.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti situati nel Comune di Controguerra.

**VITIGNO:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Prevalentemente argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 120 q.li di uva circa.

**RESA PER CEPPO:** 2,5 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** Da metà Settembre ad Ottobre.

**FERMENTAZIONE:** Le uve, dopo la diraspatura, vengono convogliate in fermentini d'acciaio. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, trascorsi i quali, si provvede alla svinatura ed all'affinamento del vino in acciaio.\*



## VISTA

Rosso rubino con riflessi violacei.



## OLFATTO

Fruttato, fresco, con sentori di ribes, fragola e lamponi.



## GUSTO

Sapidità e morbidezza si fondono per una percezione gustativa intensa e vivace. Beva scorrevole e succosa.

