



**PROPE**  
Montepulciano d'Abruzzo DOC

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2016.

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

**VITIGNO:** Montepulciano 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 250-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio Impasto ricco di scheletro.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

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

**VENDEMMIA:** Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette.

**FERMENTAZIONE:** Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini cilindrici che favoriscono la rottura soffice e la movimentazione del cappello durante la fermentazione. Questo sistema assicura un maggiore e più uniforme contatto tra mosto e bucce, aumentando l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane per ottenere i migliori risultati sul prodotto finale. Dopo la fermentazione il vino viene posto in botti grandi, dove rimane in affinamento per circa 12 mesi.\*



**VISTA**

Rubino intenso quasi impenetrabile.



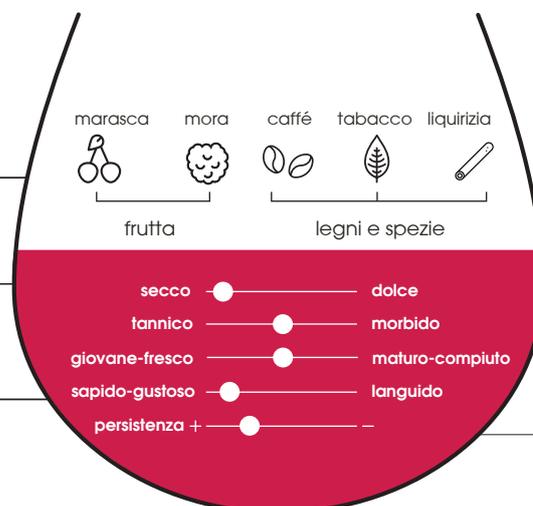
**OLFATTO**

Avvolgente e complesso con note di marasca, kirsch e mora matura a cui si aggiungono profumi molto caratteriali, di terra bagnata, polvere di caffè, tabacco e liquirizia.



**GUSTO**

Pleno ed intenso, in evidenza la struttura grazie a tannini rotondi. Finale succoso con un' ottima persistenza.



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

\*contiene solfiti