



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO  
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445  
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

### Denominazione di Origine Controllata

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2005**

**ZONA DI PRODUZIONE** Uve selezionate nei vigneti delle colline abruzzesi

**VITIGNO** Montepulciano d'Abruzzo in purezza

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

**TIPOLOGIA DEL 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 CEPPA** 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.\*

### ANALISI SENSORIALE

**COLORE** Rosso rubino con riflessi violacei.

**OLFATTO** Fresco, con sentori di ribes, fragola, lamponi.

**GUSTO** Carattere fresco e fruttato; sapore morbido e vellutato.

\*contiene solfiti