



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 CEPPLO 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

