

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

L'uva Montepulciano è presente in Abruzzo da tempo immemore, ma solamente dal XVII secolo si inizia a chiamare quest'uva con il nome attuale. L'origine dell'uva sembra essere comune alle altre tipologie a bacca nera del meridione, tutte chiaramente derivanti dalla Grecia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2012

ETA' DEI VIGNETI: 20 - 25 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Tendone;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Montepulciano;

PORTAINNESTI: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPI PER ETTARO: 1.600 tendone - 4.000 filare;

RESA DI VINO PER ETTARO: 120 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa una settimana a 28/30° C.;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Riposa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia (70%) barriques (30%) e sei mesi in bottiglia;

DATI ANALITICI: Alcool 13% vol. - Acidità totale 5,50‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi fruttati con note di amarena e frutti di bosco che si fondono a fini sentori speziati;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna primi piatti succulenti in salsa rossa, arrostiti e formaggi vari semi stagionati. Servito a 18°C.

The Montepulciano grape is present in Abruzzo since time immemorial, but only since the seventeenth century began to call this grape with its current name. The origin of the grape seems to be common to other types of black berry south, all clearly derived from Greece.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

ANNATA: 2012

AGE OF VINEYARD: 20 - 25 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tendone;

VARIETY OF GRAPES: 100% Montepulciano;

GRAFTING: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 1.600 tendone - 4.000 row;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 120 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: October;

FERMENTATION OF THE MUST: Controlled temperature maceration for one week at 18/30° C;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: 12 months in Slavonia oaks (70%) and in barriques (30%) and six month in bottles;

ANALYTICAL DATA: Alcohol 13% vol. - Acid total 5,50‰;

ORGANIC EXAMINATION: Rich ruby red with purplish highlights, intensely fruity nose with black cherry and wild berries nuances, blended in refined spicy overtones;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Strongly-flavoured pasta dishes with tomato sauce, roast meats and various semi-mature cheese at 18°C.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050710218	6	7,5	234 x 155 x H 297	25	125
Lt. 1,5	8020050720217	6	15	320 x 220 x H 348	12	60
Lt. 3	8020050123001	6	12	370 x 250 x H 530	9	27