

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

TITUS

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

LT

Alcool

BIOLOGICO

0,75

13,50%

VITIGNO: Montepulciano D'Abruzzo Doc

Lt: 0,75

ALCOOL: 13,5%

TERRENO: Di medio impasto e ghiaioso

ZONA DI PRODUZIONE: Casalbordino(CH)

VARIETA' E VITIGNI: Montepulciano D' Abruzzo 100%

FORME DI ALLEVAMENTO: Spalliera Guyot densità piante per ha 4000

PRODUZIONE PER HA: 120 qli con resa di vino circa 70 hl

ALTITUDINE: 200 m s.l.m

VENDEMMIA: Manuale nella seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: 14 gg di macerazione, fermentazione alcolica spontanea con temperature non superiore ai 20°, lieviti di fermentazione naturali selezionati provenienti da flora autoctona

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 6 mesi in cemento, 6 mesi in legno, 4 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: Frutti rossi, vaniglia e cacao

SAPORE: Asciutto ed armonico

ABBINAMENTI: Consigliato con arrostiti, salumi e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Luogo fresco ed asciutto ad una temperatura di 12-14° C.

