

RISERVA

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

TITUS

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.	LT	Alcool
Riserva	0,75	14,50%
BIOLOGICO		

VITIGNO: Montepulciano D'Abruzzo Doc

Lt: 0,75

ALCOOL: 14,5%

VARIETA': Montepulciano D' Abruzzo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Casalbordino (CH)

TERRENO: Di medio impasto, ghiaioso

ALTITUDINE: 200 m. s.l.m.

FORME DI ALLEVAMENTO: Spalliera Guyot densità viti 4000 per ha, pergola abruzzese densità viti 1600 per ha

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

VENDEMMIA: Manuale seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve vengono selezionate poi vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con i propri lieviti indigeni per 10/15 gg ad una temperatura costante di 25/28° C

AFFINAMENTO: Legno per circa 6 mesi, 6 mesi in cemento segue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi

NUMERO BOTTIGLIE: 2000 circa

COLORE: Rosso rubino impenetrabile

PROFUMO: frutti rossi e confettura di amarena, lievi note di cacao e tostature ne completano il bouquet

SAPORE: In bocca è caldo, giustamente tannico e quindi morbido,intenso e con un finale ammandorlato

ABBINAMENTI: Taglieri di salumi, carni alla brace ed al forno, primi piatti molto strutturati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

