

Vi'

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Vino

| | |
|-----------------------|--|
| Nome | Vi' Montepulciano d'Abruzzo DOC |
| Uvaggio | Montepulciano 100% |
| Tipologia | Rosso, tranquillo, secco |
| Denominazione | Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. |
| Gradazione | 14 % vol |
| Acidità totale | 5,00 g/l |

Vigneto

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Vitigno | Montepulciano d'Abruzzo |
| Vigneto | Cordone speronato |
| Densità | 4.000 ceppi per ettaro |
| Resa per ettaro | 10.000 Kg |
| Territorio | Villamagna (CH) - Abruzzo |

Vinificazione

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Periodo raccolta | Metà ottobre |
| Metodo di raccolta | A mano |
| Fermentazione | Temperatura controllata 26°C |
| Durata fermentazione | 30 giorni |
| Malolattica | Completa in acciaio |
| Affinamento | Acciaio inox |
| Imbottigliamento | Primavera successiva alla vendemmia |

Note di degustazione

| | |
|--------------------|--|
| Aspetto | Rosso rubino |
| Olfatto | Intenso, di frutta rossa |
| Palato | Gusto morbido, persistente, avvolgente |
| Servizio | 18°C |
| Abbinamenti | Adatto ad ogni occasione, sostiene il convivio delicato senza sfigurare in quello impegnativo. |