



Montepulciano d'Abruzzo DOC

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa
SUPERFICIE: selezione effettuata su circa 30 ettari
ALTITUDINE: 150-400 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest
SUOLO: argilloso di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese
DENSITA': 1600-2000 ceppi / ettaro
ETA' DEI VIGNETI: da 25 a 35 anni
RESA: 80 hl / ettaro

VENDEMMIA: Dalla meta Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in tini di acciaio.

PRODUZIONE

~200.000 bottiglie da 0,75 l. Disponibili anche doppi Magnum da 3 l.

ABBINAMENTI

Affettati tipici abruzzesi, pasta aglio e olio, porchetta, pollo alla brace e brodetto di pesce.

TIPO: Rosso

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

PRIMA ANNATA: 1990