



Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva SPELT

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa

SUPERFICIE: selezione effettuata su 20 ettari

ALTITUDINE: 150-400 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese / Guyot

DENSITA': 1.600 - 2.000 ceppi / ettaro - 7.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: da 10 a 40 anni

RESA: 50 hl. / ettaro

VENDEMMIA: Dalla prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio

AFFINAMENTO

16 mesi parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques sia nuove sia di secondo passaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

PRODUZIONE:

n°: 50.000 bottiglie da 0,75 l. Disponibili anche Magnum da 1,5 l. e Jeroboam da 6 l

ABBINAMENTI

Agnello e Capretto al forno, carni grigliate, arrosticini e costolette di agnello, primi piatti con ragu di carne.

TIPO: Rosso

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

PRIMA ANNATA: 1987