

## ***L'azienda***

*La nostra azienda si trova a Manoppello in provincia di Pescara. I nostri vigneti si trovano ad una altitudine di 250 mt sul livello del mare in una bella vallata di fronte alla Maiella e a pochi km di distanza dal mare*

## ***Il progetto***

*Il nostro è un percorso verso vini totalmente biologici, fatti con selezionate uve di Montepulciano, Pecorino e Trebbiano, provenienti dai nostri vigneti a Manoppello, in un territorio di grandi tradizioni*

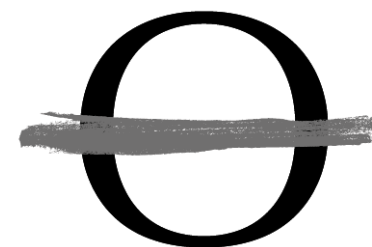
*Società Azienda Agricola Quercia D'Arabona  
Scesa San Leonardo 8 – Manoppello (PE)*

MONTALI



*www.montalivini.it  
info@montalivini.it*

MONTALI



VINI

*Innovare  
nella tradizione*

*L'incontro tra innovazione e  
tradizione per vivere il nostro tempo,  
con uno sguardo al passato e la mente  
al futuro*

## Cerasuolo d'Abruzzo DOP

*Il vino è di un colore rosa brillante "cerasa", al naso si avvertono profumi di frutta fresca e croccante come la ciliegia*

**Tipologia**  
Rosato

**Province di ubicazione dei vigneti**  
Comune di Manoppello (PE)

**Uve**  
Montepulciano d'Abruzzo DOP 100%

**Epoca di vendemmia**  
Ottobre

### Vinificazione

Le uve raccolte rigorosamente a mano nella prima settimana di Ottobre in cassette da circa 16 Kg dopo una permanenza in cella frigo per circa 16/24 ore vengono poi diraspate e pigiate leggermente.

Il diraspato viene pressato in maniera molto soffice ed il mosto ottenuto viene diretto in vasca dove rimane a decantare freddo per circa 24 ore dopodiché viene separato dalla feccia grossolana ed inoculato per la fermentazione alcolica.

Finita la fermentazione alcolica il vino rimane a contatto con le fecce fini e di tanto in tanto il mosto viene messo in agitazione "batonnage" per alcuni mesi in maniera che il vino possa equilibrarsi naturalmente.

**Bottiglie prodotte**  
3500  
**Gradazione alcolica**  
13,5% vol  
**Temperatura di servizio**  
10/12°C



## Abruzzo Pecorino DOP

*Il vino si presenta di colore giallo paglierino dove al naso si avvertono profumi agrumati e frutta a pasta gialla e erbe aromatiche.*

**Tipologia**  
Bianco

**Province di ubicazione dei vigneti**  
Comune di Manoppello (PE)

**Uve**  
Abruzzo Pecorino DOP 100%

**Epoca di vendemmia**  
Settembre

### Vinificazione

La vendemmia avviene nei primi 10 gg di Settembre e le uve raccolte rigorosamente a mano in cassette da circa 16 kg vengono messe in cella frigo a raffreddare per circa 16/24 ore.

Le uve poi ancora fredde vengono diraspate, leggermente pigiate e sofficientemente pressate a bassissima pressione ed il mosto ottenuto decantato a freddo per circa 24 ore viene poi travasato per essere ripulito dalla feccia ed essere successivamente inoculato per farlo fermentare rimandando poi a contatto con le fecce fini "Sur Lies" così da ottenere vini con maggiore equilibrio gusto-olfattivo.

Questo processo va avanti per circa 5-6 mesi ed avviene in vasche in cemento, dopo di che il vino viene preparato e messo in bottiglia.

**Bottiglie prodotte**  
3500  
**Gradazione alcolica**  
13% vol  
**Temperatura di servizio**  
10/12°C



## Abruzzo Trebbiano DOP

*Al naso si avvertono profumi di mandorla e mela annurca ed in bocca il vino è di ottima persistenza accompagnata sempre da una piacevole acidità*

**Tipologia**  
Bianco

**Province di ubicazione dei vigneti**  
Comune di Manoppello (PE)

**Uve**  
Trebbiano d'Abruzzo DOP 100%

**Epoca di vendemmia**  
Settembre

### Vinificazione

La vendemmia avviene dalla terza settimana di settembre e fatta rigorosamente a mano in cassette da circa 16 kg. L'uva raccolta viene messa a raffreddare in cella frigo per circa 16/24.

Le uve diraspate e pigiate delicatamente e trasferite in pressa. Il mosto viene trasferito in vasca in cemento e lasciato decantare a freddo. Una volta ripulito, il mosto illimpidito viene avviato verso la fermentazione alcolica a temperatura controllata 14/16°C. Rimane a contatto con le fecce per circa 5-6 mesi e di tanto in tanto messo in agitazione.

Un vino tutto nervo che lascia una firma indelebile come un territorio abruzzese sa fare.

**Bottiglie prodotte**  
3500  
**Gradazione alcolica**  
12,50% vol  
**Temperatura di servizio**  
10/12°C

