

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Il vino si presenta di un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è pieno di frutti rossi dalla mora, al mirtillo e la ciliegia matura, con richiami anche verso tracce ematiche e cannella.

TIPOLOGIA

Rosso

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune
di Manoppello (PE)

UVE

Montepulciano
d'Abruzzo
DOP 100%

VENDEMMIA

Ottobre

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20°C



Vinificazione

La vendemmia avviene solitamente dopo la prima decade di ottobre. Le uve raccolte a mano in piccole casse di circa 16 kg vengono trasferite subito in cella di raffreddamento dove l'uva sosta circa 16 ore alla temperatura di 4°C così da garantire la maggiore espressione aromatica.

La fermentazione avviene in vasche in cemento dove fermenta e affina per altri 9 mesi prima di andare in bottiglia e dove rimarrà per altri 6 mesi prima di essere messo in vendita.

Il vino in bocca è pieno ed avvolgente con un tannino ben presente che lascia intravedere ancora un lungo percorso di invecchiamento.