

## Il progetto

- Il nostro è un percorso verso la produzione di vini totalmente biologici, fatti con uve selezionate di Montepulciano, Pecorino e Trebbiano a Manoppello, in un territorio di grandi tradizioni.



## L'azienda

- Montali Vini si trova a Manoppello in provincia di Pescara. I nostri vigneti sono a un'altitudine di 250 mt sul livello del mare, in una bella vallata di fronte alla Maiella e a pochi km dal mare.



montalivini.it • info@montalivini.it

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

# MONTALI

## Innovare nella tradizione.

- L'innovazione incontra la tradizione, per vivere il nostro tempo con uno sguardo al passato e la mente al futuro.



## Cerasuolo d'Abruzzo DOP

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



### Vinificazione

Le uve raccolte rigorosamente a mano nella prima settimana di ottobre in cassette di circa 16 Kg, dopo una permanenza in cella frigo per 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.

## Abruzzo Pecorino DOP

L'Abruzzo Pecorino si presenta di colore giallo paglierino dove al naso si avvertono profumi agrumati, frutta a pasta gialla e erbe aromatiche.



### Vinificazione

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

Le uve ancora fredde vengono poi diraspate, leggermente pigiate e soffocemente pressate a bassissima pressione. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per circa 24 ore e poi travasato per essere ripulito dalla feccia. Successivamente viene inoculato per farlo fermentare e poi fatto restare a contatto con le fecce fini "Sur Lies" così da ottenere un vino con maggiore equilibrio gusto-olfattivo.

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

## Trebbiano d'Abruzzo DOP

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



### Vinificazione

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

Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente e poi trasferite in pressa. Successivamente 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 di 14/16°C. Rimane poi a contatto con le fecce per circa 5-6 mesi e di tanto in tanto viene messo in agitazione.

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

## 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.



### Vinificazione

La vendemmia avviene solitamente dopo la prima decade di ottobre. Le uve raccolte a mano in piccole cassette 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.