

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.



TIPOLOGIA
Rosato

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Comune di Manoppello (PE)

UVE
Montepulciano d’Abruzzo DOP 100%

VENDEMMIA
Ottobre

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12°C

Vinificazione

Le uve raccolte rigorosamente a mano nella prima settimana di ottobre in casse 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.



TIPOLOGIA
Bianco

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Comune di Manoppello (PE)

UVE
Abruzzo Pecorino DOP 100%

VENDEMMIA
Settembre

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12°C

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 sofficemente 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.



TIPOLOGIA
Bianco

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Comune di Manoppello (PE)

UVE
Abruzzo Pecorino DOP 100%

VENDEMMIA
Settembre

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12°C

Vinificazione

La vendemmia avviene dalla terza settimana di settembre e viene fatta rigorosamente a mano in casse 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 DOC BIOLOGICO

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
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata
Vitigno: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Italia
Prodotto da agricoltura biologica

UVE
Montepulciano d’Abruzzo DOC BIOLOGICO

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.

BOTTIGLIA GL71: RACCOLTA VETRO. **CAPSULA C/ALU90:** RACCOLTA ALLUMINIO. **TAPPO FOR51,** SUGHERO: RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA