



Montepulciano d'Abruzzo Doc - 100% Biologico



Regione. Abruzzo.



Vigneto. Da 6 ha di vocati vigneti collinari, con un'età media di 10 anni, situati nel comune di Bucchianico, in provincia di Chieti. Terreno mediamente argilloso e calcareo posto ad un'altitudine di circa 280 mt sul livello del mare. Le notevoli escursioni termiche determinano l'integra maturazione di uve rosse di grande qualità. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio.



Uve. 100% Montepulciano, coltivate a guyot con basse e selezionate rese di produzione per ettaro.



Vinificazione. Raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice e tradizionale vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox per circa 20 giorni.



Affinamento. Il vino ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio per 6 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet fresco e fruttato con note di prugna e marasca. Montepulciano giovane ben equilibrato e di pronta beva. Tannino maturo che conferisce una bella struttura e longevità al palato.



Analisi. Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,65 g/l; Residuo zuccherino 8,5 g/l.



Gastronomia. Ideale con carni rosse, arrostiti e formaggi. Si consiglia di servire a 16 - 18 °C.



Bottiglia. "Tortuga" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

