

Janù

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Montediorisio
Esposizione: sud-est
Altitudine: 250m s.l.m.
Tipologia: argilloso con lieve presenza di ciottoli
Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Gradazione: 15,5% vol.
Produzione media per ettaro: 60 Q.li
Affinamento: doppia barrique 8+8 (8 mesi in barrique nuova + 8 mesi in barrique nuova)
Sistema di Allevamento: spalliera a cordone speronato
Vendemmia: fine ottobre
Vinificazione: macerazione con le bucce per 25 giorni con 4 delestage
Colore: Rosso rubino intenso
Profumo: cacao, frutta sotto spirito, vaniglia
Sapore: pieno, corposo, avvolgente
Accostamenti gastronomici: arrostiti di carni grasse e dolci a base di cioccolato
Temperatura di degustazione: 18-20 °C
Longevità della bottiglia: 10 anni dalla commercializzazione.

