

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani d.o.c.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Vasto/Monteodorisio/Casalbordino
Esposizione: Sud/Est/Sud- Est/Sud-Ovest
Altitudine: 190 m s.l.m./200 m s.l.m/30 m s.l.m
Tipologia: Denominazione di Origine Controllata
Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Gradazione: 13,5% vol.
Produzione media per ettaro: 100 Q.li
Affinamento: 6 mesi in botte di rovere da 10 Hl e bottiglia
Sistema di Allevamento: Filare a cordone speronato
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: In rosso a temperatura controllata 25°C
Durata: Macerazione con le bucce per minimo 15 giorni
Colore: Rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee
Profumo: Tipico, fruttato, con lieve sentore di vaniglia
Sapore: Austero e corposo
Accostamenti gastronomici: Prodotti tipici, arrostiti di carne e formaggi stagionati
Temperatura di degustazione: 18°C
Longevità della bottiglia: 5 anni dopo la commercializzazione

