

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.

