



MONTEPULCIANO DOC

BIOLOGICO

Zona di produzione: Comuni di Vasto, Montediorisio e 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: DOC

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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

Allergeni: Solfiti

