

**MIGLIANICO**  
Montepulciano d'Abruzzo  
Denominazione di Origine Protetta

  
CANTINA  
**MIGLIANICO**



### Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano D.O.P. 100% con vigneti prevalentemente situati nelle colline di Miglianico esposti a Est - Sud-Est, a 80-100 mt. s.l.m., su terreni Limosi - Argillosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 15-20 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 140 q.

### Vinificazione

#### Vendemmia:

Manuale, entro la prima metà di Ottobre

#### Macerazione delle Bucces:

Ha una durata di 6 - 8 giorni durante i quali diversi rimontaggi omogeneizzano la massa favorendo l'estrazione del colore

#### Temperatura della Fermentazione Malolattica:

26°C

#### Pressatura:

Soffice in quanto le frazioni finali, più ricche di tannini astringenti, vengono separate

#### Affinamento:

In vasche di cemento

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.
- Estratto Secco **26** gr./lt.
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,50**
- Zuccheri Residui **4** gr./lt.

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** delicatamente fruttato, fresco ed intenso, seguito da delicate note speziate

**Sapore:** corpo di buona intensità e persistenza, leggermente tannico; finale di bocca equilibrato

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale 18°C.

Zuppe di cereali, primi piatti in salsa rossa, arrostiti e stufati.