

MONTUPOLI
Montepulciano D'Abruzzo
Denominazione di Origine Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano D.O.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Est, Sud-Est di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 15-20 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 120 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Ottobre

Macerazione delle Buccie:

La macerazione ha una durata media di 10 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, per ottenere l'ottimale estrazione dei polifenoli

Pressatura:

Soffice, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Temperatura della Fermentazione:

26°C

Fermentazione Malolattica:

Spontanea

Affinamento:

L'affinamento avviene in botte grande per 6 - 8 mesi; seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.
- Estratto Secco **30** gr/lit
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,50**
- Zuccheri Residui **4** gr/lit

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei

Profumo: profumo complesso, esprime note che vanno dalla prugna, al tabacco, al chiodo di garofano; trae beneficio da un moderato contatto con l'aria

Gusto: corpo intenso e di buona lunghezza, tannino di grana fine, rotondo nel finale

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 16 - 18°C

Primi piatti tradizionali quali tagliolini con fagioli, secondi di carne quali braciole di maiale e tagliata di manzo