MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Bag in Box

Annata *vedi foto sito web* - litri **3** - **PRODOTTO in ITALIA**

CANTINA
MIGLIANICO

Terreno e forma d'allevamento

Uve Montepulciano
Altimetria Da 150 a 250 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno Argilloso-Limoso
Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti ad Est, Sud - Est
Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro 140 q.
Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:
Manuale, intorno alla metà di Ottobre

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

Temperatura della Fermentazione:
26°C

Pressatura:
Soffice, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Fermentazione Malolattica:
Spontanea

Affinamento:
In vasca di cemento, rivestita di resina alimentare

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13**,00% Vol.
- Estratto Secco < **28** g/l
- Acidità Totale **5**,00 - **5**,50 g/l
- PH **3**,50 - **3**,60
- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l
- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

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

Ideale con primi piatti della tradizione abruzzese quali tagliolini con fagioli, secondi di carne quali braciole di maiale e tagliata di manzo

Revisione (Rev, 1 - **05/06/2023**)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690
Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - **www.cantinamiglianico.it**

www.studiovanni.com