

MIGLIANICO

Montepulciano d'Abruzzo Dop

Annata *vedi foto sito web* - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Montepulciano 100%

Altimetria Da 100 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-leggermente calcareo

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Sud e Sud-Est

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, entro la prima metà di Ottobre

Macerazione:

Ha una durata di 6-8 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano l'omogeneità della massa e l'opportuna estrazione del colore

Temperatura della Fermentazione:

23°C

Pressatura:

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

Fermentazione Malolattica:

Sì

Affinamento:

In vasche di cemento

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.

- Estratto Secco < **25** 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 con riflessi violacei

Profumo: profumo di frutta rossa, fresco ed intenso, seguito da delicate note speziate

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

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **18°C**

Interessante con zuppe di cereali, primi piatti in salsa rossa, arrostiti e stufati

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