

MURELLE

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

Altimetria Da 150 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Est e 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 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:

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**

Interessante con primi piatti della tradizione abruzzese quali tagliolini con fagioli, secondi di carne quali bracirole di maiale e tagliata di manzo.

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