

## PIETRA MAJELLA

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-tendenzialmente calcareo

**Giacitura ed esposizione** Collinare, con vigneti esposti a Sud

**Densità di impianto** 1600 ceppi/ettaro

**Resa per ettaro** 120 q.

**Forma di allevamento** Pergola abruzzese

### Vinificazione

**Vendemmia:**

Manuale, ad Ottobre

**Macerazione delle Buccie:**

La macerazione ha una durata di 20 giorni, durante i quali vengono eseguiti ripetuti rimontaggi, per ottenere l'efficace estrazione dei polifenoli e delle sostanze aromatiche

**Temperatura della Fermentazione:**

24 - 26°C

**Pressatura:**

Limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate

**Fermentazione malolattica:**

Si

**Affinamento:**

L'invecchiamento avviene parte in botte grande e parte in barriques, seguito dall'affinamento in bottiglia

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,50%** Vol.

- Estratto Secco **30 - 35** 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 riflessi violacei

**Profumo:** profumo intenso e piacevole, esprime note di ciliegia e di cacao seguite da piacevoli sentori speziati

**Gusto:** corpo intenso e di buona persistenza, tannino di spessore, con tessitura molto fine; sensazione retrofativa fruttata ed elegante

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale **18°C**

Interessante con agnello alla scottadito, tagliata, formaggi stagionati

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](http://www.cantinamiglianico.it)