

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 retrofattiva 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