

BAG in BOX 3 Lt.
Montepulciano D'Abruzzo
Denominazione di Origine Protetta


CANTINA
MIGLIANICO

Terreno e forma d'allevamento

Uve Montepulciano 100% con vigneti in collina esposti ad Est, Sud-Est di Miglianico, a 250 mt. s.l.m.,
Terreno argilloso-limoso.
L'Allevamento è a pergola abruzzese
Densità d'Impianto 1.600 ceppi per ettaro
con una resa pari a 120 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Ottobre

Macerazione delle Bucces:

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:

L'affinamento avviene in botte grande per 6 - 8 mesi;

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.
- Estratto Secco **30** gr/lit
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,50**
- Zuccheri Residui **4** gr/lit

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

Primi piatti tradizionali, tagliolini e fagioli, zuppa di legumi, spaghetti alla chitarra; carni alla brace e tagliata di manzo.

