

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022

VITIGNO - BIOTIPO

100% Montepulciano da selezione massale

CATEGORIA

Montepulciano d'Abruzzo DOP

ZONA DI PRODUZIONE

Cugnoli (PE)

SUPERFICIE DEL VIGNETO

15 Ha

ALTITUDINE

350 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso - calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese di 62 anni

Guyot di 22 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

2500 ceppi/Ha

2500 ceppi/Ha

PRODUZIONE PER ETTARO

45 HI - 50 HI

VENDEMMIA

Ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox

PH 3.60 – residuo zuccherino 0.25 – acidità totale 5.65 – estratto 29.9

IMBOTTIGLIAMENTO

Non chiarificato, non filtrato

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox e poi in bottiglia per 5 mesi

COLORE

Rosso rubino con sfumature violacee

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi intensi, puliti, eleganti che si aprono con note di ribes, mirtillo e visciola, seguite da aromi di violetta e pepe rosa.

Al palato l'attacco è fresco con tannini setoli e fini. Il finale è persistente, con ricordi di ciliegia rossa e ribes.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5 %



TIBERIO