

ARBOREO®

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPO DI VINO

Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % VOL

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Collina denominata Morello (300 mt s.l.m.) nel Comune di Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso, ricco di sostanze organiche

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, a cordone speronato

RESA PER ETTARO

100 / 110 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Metà-fine ottobre

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice delle uve. Lunga macerazione delle bucce a cappello sommerso con controllo della temperatura.

Dopo la fermentazione il vino viene elevato in botti di rovere di Slavonia (40 hl) dove matura per 12 - 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata; profumo caratteristico di viola e frutti di bosco; sapore elegante, morbido, di buona struttura, giustamente tannico. Si abbina a piatti dal gusto forte, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VOLUME NOMINALE

750 ml

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

75.000 bottiglie da 750 ml

NOTE

In commercio dopo tre anni dalla vendemmia

CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TYPE

Red

ALCOHOL

13 %

GRAPE VARIETY

100% Montepulciano d'Abruzzo

VINEYARD

The Morello hill (300 metres' elevation) in the commune of Vittorito

SOIL PROFILE

Sandy-clay, organically-rich soils

TRAINING SYSTEM

Vertical trellised spurred cordon

VINEYARD YIELD

100 - 110 q/ha

HARVEST PERIOD

Mid to late October

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, then a lengthy, submerged-cap maceration and cool-temperature fermentation. The wine matured 12 - 18 months in 40hl Slavonian oak botti, then a further three months in the bottle.

SENSORY PROFILE

The wine appears a garnet-flecked deep ruby-red, then offers varietally-faithful scents of sweet violets and pungent underbrush. An elegant, velvet-smooth palate displays sturdy structure and perfectly-calibrated tannins. It is styled to accompany full-flavoured dishes, such as game, red meats, and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE

18° C (64 F)

SIZE

750 ml

ANNUAL PRODUCTION

75.000 bottles of 750 ml size

COMMENTS

The wine is released three years after harvest.

TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC

WEINART

Rotwein

ALKOHOLGEGHALT

13 % VOL

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

LAGENBEZEICHNUNG

Weinberg Morello genannt (300 m über NN) in der Gemeinde Vittorito

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmig, sandig, reich an organischen Substanzen

REBERZIEHUNG

Spalier, Drahtrahmen (Kordon)

HEKTARERTRAG

1000 / 1100 KG je Hektar

ERNTEZEITPUNKT

Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION

Sanftes Entrappen und leichtes Anpressen. Langanhaltende Maischegärung der Hülsen mit untergetauchtem Tresterhut bei kontrollierter Temperatur, nach der Gärung wird der Wein in slowenische Eichenfässer (40 hl) umgezogen wo er für 12 - 18 Monate reift. Verfeinerung auf der Flasche für 3 Monate

ORGANOLEPTISCHE

MERKMALE

Rubinroter Wein mit intensiven granatroten Reflexen, sortentypischer Nase nach Veilchen und Waldfrüchten, eleganter Geschmack, weich, mit guter Struktur und angemessen Tannin. Paßt hervorragend zu kräftigen Gerichten, Wild, rote Fleischsorten und gelagertem Käse

SERVIERTEMPERATUR

18° C

FLASCHENINHALT

750 ml

DURCHSCHNITTLICHE

JAHRESPRODUKTION

75.000 Flaschen à 750 ml

BEMERKUNGEN

Drei Jahre nach der Ernte im Handel erhältlich

