

ETICHETTA NERA

Montepulciano D'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPO DIVINO

Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50 % VOL

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, Guyot

RESA PER ETTARO

120 q.li / ha

EPOCA DI RACCOLTA

Metà - fine ottobre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve e lunga macerazione in rosso a cappello sommerso con controllo della temperatura. Invecchiamento di 6/8 mesi in botti di rovere da 40 hl. Affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata; al naso conferma la sua tipicità con sentori di marasca e frutti di bosco. All'assaggio evidenzia una buona struttura e si presenta morbido e leggermente tannico. È felice l'abbinamento con formaggi, carni rosse e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VOLUME NOMINALE

750 ml

FORMATI SPECIALI

Magnum da 3 l.

NOTE

In commercio dopo tre anni dalla vendemmia. Selezione numerata.

CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TYPE

Red

ALCOHOL

12.50 %

GRAPE VARIETY

100% Montepulciano d'Abruzzo

SOIL PROFILE

Medium-textured

TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, Guyot

VINEYARD YIELD

120 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 6 - 8 months in 40 hl oak botti, then a further period in the bottle.

SENSORY PROFILE

The wine appears a garnet-rimmed ruby red, then offers varietally-faithful aromas of morello cherry and wild red berryfruit. Firmly-structured and lightly tannic, it also displays a velvet-smooth mouthfeel. It is delicious with red meats and game.

SERVING TEMPERATURE

18° C (64 F)

REGULAR SIZE

750 ml

SPECIAL SIZE

Magnums of 3 l.

COMMENTS

Released three years after harved. Numbered selection.

TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC

WEINART

Rotwein

ALKOHOLGEHALT

12.50 % VOL

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig

REBERZIEHUNG

Spalier, Guyot

HEKTARERTRAG

1200 KG / Hektar

ERNTEZEITPUNKT

Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION

Sanftes Kelttern und langanhaltende Maischegärung bei untergetauchtem Tresterhut und Temperaturkontrolle. Reifung des Weins zwischen 6 und 8 Monaten in Eichenfässern á 40 Hektoliter. Verfeinerung auf der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Rubinroter Wein mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase sortentypisch mit Anklängen nach Sauerkirsche und Waldfrüchten. Im Geschmack zweifelsfrei eine gute Struktur die sich weich darstellt und leicht tanninbehaftet ist. Dieser Wein ist die Hochzeit zu roten Fleischsorten und Wildgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

18° C

FLASCHENINHALT

750 ml

SONDERFORMAT

Magnum à 3 l.

BEMERKUNGEN

Erst drei Jahre nach der Ernte im Handel erhältlich. Nummerierte Auslese

