

Vicenne

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
130 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA
Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE
Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso spicca un caratteristico profumo di viola con sentori di sottobosco e liquirizia. Al gusto appare morbido, strutturato, delicatamente tannico. Si abbina felicemente agli arrostiti di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

VOLUME NOMINALE
750 ml

NOTE
Pensato per valorizzare la freschezza e la fragranza del frutto intatto, caratteristico del Montepulciano di questa zona, entra in commercio nell'anno successivo alla vendemmia.

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
130 q/ha

HARVEST PERIOD
First ten days of October

VINIFICATION
Gentle pressing of the grapes, submerged-cap maceration and cool-temperature fermentation in steel fermenters

SENSORY PROFILE
The wine appears a purple-flecked ruby red, then offers varietally-faithful scents of sweet violets, flanked by pungent notes of underbrush and black liquorice. The firmly-structured palate is smooth, with supple, refined tannins. It is delicious enjoyed with roasts and grills.

SERVING TEMPERATURE
18°C (64 F)

SIZE
750 ml

COMMENTS
This wine has been styled to showcase the refreshing crispness and fragrance that are classic to the Montepulciano d'Abruzzo grape when grown in this area. The wine is released in the year following harvest.

TYP
Montepulciano d'Abruzzo DOC

WEINART
Rotwein

ALKOHOLGEHALT
12.50 % VOL

REBSORTE
Montepulciano d'Abruzzo 100%

BODENBESCHAFFENHEIT
Überwiegend bindig

REBERZIEHUNG
Spalier, Guyot

HEKTARERTRAG
1300 KG / Hektar

ERNTZEITPUNKT
Während der ersten 10 Tage im Oktober

VINIFIKATION
Sanftes Keltern, Maischegärung mit untergetauchtem Tresterhut und temperaturkontrollierter Gärführung im Stahltank

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Rubinroter Wein mit violetten Reflexen, in der Nase sticht ein sortentypischer Duft nach Veilchen mit einem Unterton nach Unterholz und Lakritz hervor. Der Geschmack ist weich, mit Struktur und zarten Tanninen. Paßt hervorragend zu gegrilltem und roten Fleischsorten.

SERVIERTEMPERATUR
18°C

FLASCHENINHALT
750 ml

BEMERKUNGEN
Um die Frische und den wohlgefälligen Duft der intakten Frucht zu erhalten, was für den Montepulciano dieser Region typisch ist, wird der Wein bereits ein Jahr nach Ernte auf den Markt gebracht.

