

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Biologico



Tipo di vino: Vino rosso

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Area di produzione: colline del Sangro – Abruzzo (Italia)

Resa per ettaro: 140 q.li

Numero di ceppi per ettaro: 4400

Resa per ceppo: 3,00 – 3,20 kg

Resa per ettaro in vino: 9000 .9500 lt.

Periodo di vendemmia: seconda metà di ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione delle uve per 10 – 12 giorni con il controllo della temperatura a 28° -30°C. a fine fermentazione alcolica il vino viene lasciato maturare per circa 12 mesi in piccoli serbatoi di acciaio. Successivamente imbottigliato e fatto affinare in bottiglia per 3 -4 mesi.

Grado alcolico: 12,50- 13,00%vol.

Acidità totale: 4,50 – 5,00 g/L

SO2 Totale: 50 – 60 mg/L

Estratto non riduttore: 28 -30 g/L

Caratteristiche sensoriali: vino di colore rosso intenso, profumi di frutta rossa matura con note di amarena, sapore pieno e persistente.

Periodo di conservazione: 6 – 7 anni

Temperatura di servizio: 18° -20° C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.

Abbinamenti enogastronomici: arrostiti di carne rossa , agnello alla griglia e brodetto, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste di carne, formaggi forti stagionati, primi piatti saporiti.



DI VIRGILIO
AZ AGRIBIOLOGICA



www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873911138