

# 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](http://www.divirgiliovini.it)  
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873911138