



JASCI



SENZA SOLFITI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

vino biologico

Tipo: Montepulciano d'Abruzzo DOC.

Zona di produzione: Scerni.

Vitigno: Montepulciano.

Ubicazione vigneti: 200 mt slm.

Esposizione vigneti: Sud-ovest.

Forma di allevamento: cordone speronato.

Età dell'impianto: 2003/2009.

Tipologia terreno: Medio impasto.

Ceppi per ettaro: 3.600.

Resa per pianta: 3/4 Kg per pianta.

Vendemmia: Ottobre.

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano

Vinificazione: Scelta delle uve in campagna e in cantina. Diraspatura dei grappoli e riempimento in tini refrigerati. Fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento in tini di acciaio.

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei.

Naso: Intense note floreali (viola) e fruttate (ribes, fragola), con sensazioni di spezie (pepe e vaniglia).

Bocca: Attacco pieno e persistente che rimane rotondo e pieno per tutta la bocca. Persistenza lunga con aromi fruttati.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.