



# JASCI



## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vino Biologico

**Zona di produzione:** Vasto / Pollutri / Scerni (CH).  
Casalbordino (CH).

**Vitigno:** Montepulciano.

**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo DOC.

**Tipo di allevamento:** Filare / tendone.

**Anno di impianto:** 2000/2019.

**Superficie terreno:** 40 ha.

**Esposizione terreno:** Sud-Est.

**Altitudine:** 210 m s.l.m.

**Densità:** n°3300 ceppi per ettaro ( filare) / n°1600  
ceppi per ettaro (tendone).

**Produzione:** 4 Kg per ceppo ( lare) / 8 Kg per  
ceppo (tendone).

**Epoca di vendemmia:** dal 05 al 20 Ottobre.

**Vinificazione:** Macerazione per almeno 10 giorni  
sulle bucce alla temperatura di 27°C, seguita da  
un affinamento in botti di cemento e d'acciaio.

**Caratteristiche chimiche:** Alcool 13% vol.

**Massima espressione:** 2-3 anni.

**Colore:** Rosso rubino.

**Naso:** Persistente con sentori di frutta rossa matura,  
confettura e leggere note di cannella e vaniglia.

**Palato:** Equilibrato e armonico con una vena  
tannica piacevole.

**Cucina abruzzese di abbinamento:** Gnocchi  
di patate, "sagnette e fagioli", agnello e  
coniglio porchettato.

**Temperatura di servizio:** 18°-20°C.

