



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.

