



# 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.