



Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



Uve: Montepulciano

Zona di produzione: Catignano – Colline Pescaresi

Altitudine vigneto: 360 m slm

Tipologia terreno: Franco - Argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione per ettaro: 80 q.li / ha

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva in vino: 70%

Epoca della vendemmia: Prima settimana di ottobre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspapigiatura avviene la fermentazione con macerazione ad una temperatura di 24 – 26 °C per circa 10 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi quotidiani e délestage per migliorare l'estrazione delle sostanze fenoliche dalle bucce e arieggiare il mosto. Al termine della fermentazione alcolica avviene la svinatura e le bucce subiscono una pressatura soffice. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica e malolattica.

Fermentazione malolattica: Completamente svolta

Affinamento: 6 mesi in tonneau di rovere francese, 3 mesi in acciaio sulle fecce fini con continui e 6 mesi in bottiglia