

Gusto: Mediamente corposo e tannini soffici. / **Taste:** Medium body with soft tannins.



Bouquet: Amarena. Black cherry.



Temperatura di servizio: 18-20°C.
Service temperature: 18-20°C.



ARENILE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC/DOP

Uva: Montepulciano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 250 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: periodo di inizio ottobre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 28-30 °C.

Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,50.

Occasione: Pranzi in famiglia con primi a base di ragù, polenta e salsiccia e salumi.

Grape: Montepulciano.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 250 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: beginning of October.

Vinification: hand-picked grapes are vinified with skin contact in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28-30 °C.

Once the alcoholic fermentation is complete, the malolactic fermentation starts.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: residual sugar 4 g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.50.

Occasions: family lunches with meat sauce based first course, polenta and sausage and cold cuts.