



DOVIZIA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Uve: Montepulciano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 300 m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: filari a cordone speronato.

Vendemmia: la raccolta inizia nei primi mesi di ottobre.

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per un lungo periodo di macerazione a temperatura controllata di 28/30°C. Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento e 12 mesi parte in barrique e parte in botti grandi.

Dati tecnici: residuo zuccherino 5 g/L, acidità totale 5,50 g/L, pH 3,50.

Occasioni: pranzi di lavoro a base di primi al sugo e cene a base di carni, quali bistecche e arrosti.

Grapes: Montepulciano.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 300 m MSL.

Training system: spurred cordon rows.

Harvest: beginning of October.

Vinification: hand-picked grapes are vinified in contact with the skins in steel tanks for a long period of maceration at a controlled temperature of 28/30°C. Once the alcoholic fermentation is completed, the malolactic fermentation starts.

Ageing: 12 months in concrete tanks and 12 months part in barrels and part in barriques.

Technical data: residual sugar 5 g/L, total acidity 5,50 g/L, pH 3,50.

Occasions: business lunches of pasta with sauce and dinners with meat, such as steaks and roasts.