



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Nome del vino:	Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico
Uva:	Montepulciano d'Abruzzo - 100%
Alcol:	13%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione del suolo:	Metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Prima settimana di ottobre
Raccolta:	Mauale in cassette
Vinificazione:	Le uve vengono diraspate e trasferite in serbatotio di acciaio dove macerano per un periodo di circa sette giorni. Dopo il breve periodo di macerazione le bucce vengono pressate in maniera soffice per evitare l'estrazione di tannini aggressivi.
Affinamento:	Il vino sosta sulle sue fecce fini per un periodo di circa quattro mesi prima dell'imbottigliamento