

Corte
Vittorio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve:	Montepulciano.
Zona di coltivazione:	Colline tra le province di Pescara e Chieti.
Tipologia del terreno:	I terreni presentano un caratteristico medio impasto argilloso-calcareo.
Sistema di allevamento:	Tendone e Cappuccina.
Altitudine:	da 110 a 150 m s.l.m.
Densità ceppi/ha:	densità media 3500 ceppi.
Resa per ettaro:	circa 120 qL/Ha.
Vendemmia:	raccolta manuale dell'uva a maturazione fisiologica delle uve.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione:	Dopo la diraspatura pigiatura avviene la macerazione a cappello sommerso in serbatoi Ganimede con fermentazione a temperatura controllata 16°-20°C. Svinatura e stoccaggio in cisterne facendo attenzione ai travasi per preservare l'aroma delicato del vino.
Inoculo:	Malo-lattica se non avvenuta si inocula con batteri selezionati.
Affinamento:	acciaio.
Affinamento in bottiglia:	minimo 3 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore:	rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
Profilo olfattivo:	i profumi di piccoli frutti a bacca rossa sono accompagnati da sentori di spezie;
Gusto:	avvolgente e caldo, ben bilanciato con tannino morbido;
Gastronomia:	ottimo sia con piatti a base di carne rossa, brasati, arrostiti e bolliti che con formaggi a pasta dura e lunga stagionatura;
Conservazione:	mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per 3-4 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 18° - 20 °

Gradazione: 13 % vol.

Residuo Zuccherino: 4,09 gr. /lt.

Acidità Tot.: 5,2 gr. /lt.

