

CHRONICON MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2006

Tipologia:

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Gradazione Alcolica: 13%

Ac. Totale (g/l): 5,3

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Prodotto la prima volta: 2001

Produzione media: 18.000 bottiglie

Collocazione geografica

del vigneto ed esposizione: Comune di Catignano, C.da Varano,
con esposizione verso Est

Tipologia del terreno: Di medio Impasto

Sistema di allevamento: Tendone 2,5 x 2,5

Resa per ettaro: 100 quintali

Vendemmia: Manuale seguendo le curve di maturazione

Vinificazione:

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.

Maturazione ed affinamento:

Prima dell'imbottigliamento il vino matura in acciaio e per circa 12 mesi in barriques di secondo passaggio, successivo affinamento in bottiglia. Mediamente viene messo in vendita il terzo anno dopo la vendemmia.



NOTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, caratteristico, tipico degli aromi primari del vitigno. Al palato rivela tutta la sua stoffa, con corpo pieno e robusto in cui la componente tannica risulta ben equilibrata con il gusto del legno.

Indicato l'abbinamento con le carni rosse di pregio. Temperatura di servizio: 18°C.

ZACCAGNINI

Vignaiolo d'Abruzzo

Bolognano-Controguerra