



Colline Teramane
MONTEPULCIANO
d'Abruzzo
DOCG

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso impenetrabile, profilo olfattivo intenso ed armonico dal deciso sentore di marasca. Al palato il vino si presenta avvolgente, giustamente tannico ed equilibrato

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

40 anni

RESA PER ETTARO

60hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, fermentazione e macerazione lunga a temperatura controllata, affinamento in barili di rovere da 225L per 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Brasati, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2016

6.600

Guido Strappelli

