



Strappelli

CELIBE RISERVA
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 intenso tendente al granato. All'olfatto il vino presenta un ampio spettro aromatico in cui si fondono sentori di frutta rossa matura con note speziate. Gusto persistente e perfettamente suadente nella sua equilibrata tannicità

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

40 anni

RESA PER ETTARO

50hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pressatura soffice, fermentazione e macerazione per 13-14 giorni a temperatura controllata, affinamento in barili di rovere francese per un periodo di 24-36 mesi, successivo affinamento in bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carne, brasati, formaggi stagionati, salumi e cacciagione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2015

6.600

Guido Strappelli

