



Materia Prima 2005 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Varietà

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Denominazione

DOC Abruzzo

Annata

2005

Vigneto

San Giacomo, Scerni, 25 anni

Vignaiolo

G. Rossini

Profilo del suolo

La pendenza a sud è ricca di argilla e calcareo.

Altitudine

280 m, sporgendo sul mare Adriatico, dopo una lunga e sudata salita in bici verso la Maiella.

Vendemmia e vinificazione

Raccolta a mano da 9 di ottobre al 12. Fermentazione naturale a temperature comprese tra i 25 a 30°C. Cuvaion totale di due settimane. Svinatura e pressatura in barriques nuove e usate di varie origini (americane, francese ed est-europee) per 12 mesi. Senza addizione di vino di pressa. Senza chiarifica, nè stabilizzazione a freddo. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Produzione

7,000 bottiglie

Uso raccomandato

Saporiti piatti, compagnia altrettanto sostanziosa...
E cioccolato ovviamente...

Note sulla vinificazione

Cultura stravagante caratterizzata da danze selvatiche e dall'abuso di buon vino.