

LINEA TOP

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TORNESE

Tipologia Montepulciano D'Abruzzo doc

Alcol 14,50% vol.

Vitigno Montepulciano D'Abruzzo 100%

Zona di produzione Comune di Città Sant'Angelo

Esposizione Sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso - Calcereo

Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 90 q.li

Vendemmia Manuale, con individuazione dell'epoca di raccolta seguendo le curve di maturazione.

Vinificazione :

Pigiatura a rulli; macerazione delle bucce per l'estrazione delle sostanze polifenoliche per circa 20 giorni con fermentazione a temperatura controllata (28°-30°C). Svinatura e spremitura delle vinacce con pressa soffice.

Conservazione ed affinamento :

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene fatto maturare in recipienti di acciaio per circa 12-18 mesi. Successivamente sosta in tonneau di rovere di diversa provenienza per circa 12-18 mesi. Dopo tale periodo, stabilizzato sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato per essere affinato 3-6 mesi in bottiglia.

Caratteri Organolettici:

Colore rosso rubino intenso con riflessi amaranto. All'olfatto è deciso, con fini sentori speziati, frutti rossi di sottobosco, tabacco e speziato. Al gusto strutturato, ma equilibrato con tannini vellutati. Si abbina con carni rosse, pezzature nobili di bovino e ovino, formaggi pecorini stagionati. Servire a temperatura di 18-20°C, stappando la bottiglia qualche ora prima della mescita.



TOP LINE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TORNESE

Wine Type Montepulciano D'Abruzzo doc

Proof 14,50 % vol

Vine species Montepulciano D'Abruzzo 100%

Production area Città Sant'Angelo Municipality Area

Exposure Southeast

Land type Medium textured - Clayey - Calcareous

Cultivation mode Rows

Output per hectare 90 quintals

Harvesting Manual, with harvesting time determined by means of ripening curves.

Vinification :

Roller crushing; grape peels are macerated to extract polyphenolic substances by means of controlled temperature fermentation (28°-30° C). Racking off and squeezing of marcs is carried out by using soft press method.

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is left to age in steel tanks for 12-18 months about. Later, it is stored in various types of oak casks for further 12-18 months. After stabilisation, both from the protein and tartaric point of view, wine is bottled to reach its refining 3 or 6 months later.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

This kind of wine has a ruby red colour with purplish hues. The scent is strong, with spicy essences, red berries and tobacco. Its taste is well-structured, but it is balanced with velvet tannins. Recommended for roast red meat, excellent parts of beefs and sheep's milk cheese. It is recommended to open the bottle few hours before serving at a temperature of 18°-20°C.

