



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

---

Classificazione: Doc  
Varietà: Montepulciano

---

## Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Casalbordino e Vastese

Altimetria: 150-200 m.s.l.

Caratteristiche Terreno: Medio impasto, tendenzialmente argillosi

Esposizione: Sud o sud-est

Densità Impianti: 3800 – 4000 piante/ettaro

Sistema Allevamento: Spalliera con cordone permanente

---

## Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 110 q.li

Epoca Vendemmia: Seconda decade di ottobre

Conduzione Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Diraspatura-pigiatura

Durata affinamento: 7 mesi

---

## Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumi: Prima sentori di fiori, con predominanza di rose e violetta, seguiti poi da note di marasca e frutta rossa.

Gusto: Al palato intense sensazioni fruttate; di buon corpo, che non trascura la freschezza e un certo tenore tannico.