

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Linea di un nuovo pensiero

*Esperienza e futuro
corrono dentro una linea.
È un segno in divenire
che attraversa la storia.*

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: Uve selezionate nei vigneti delle colline abruzzesi.

Terreno: Prevalentemente argilloso.

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: da metà settembre a ottobre

Fermentazione: le uve, dopo la diraspatura, vengono convogliate in fermentini d'acciaio. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, trascorsi i quali si provvede alla svinatura ed all'affinamento del vino in acciaio.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: fresco, con sentori di ribes, fragola, lamponi.

Gusto: Carattere fresco e fruttato; sapore morbido e vellutato

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

17°/18°C

/ ABBINAMENTI /

Carni grigliate e arrostiti di manzo

/ CONSUMO /

Il suo momento migliore è dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: Selected grapes from vineyards on the hills of Abruzzo

Soil: mainly clay

Altitude: 300 m. s.l.m.

Training system: Guyot

Yield per hectare: 120 q.li/ha

Planting density: 5.000 vines/ha

Grape variety: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

/ WINE MAKING /

Harvest: From mid-September to October.

Fermentation: After destemming, the grapes are channelled into steel fermenting vats. Maceration on the skins lasts for about 20 days, then lees are drawn off and wine is left aging in steel.

Colour: Ruby red with violet reflections

Bouquet: Fresh nose with hints of strawberry, raspberry and currant.

Taste: Fresh and fruity character. Mellow, smooth and round taste.

/ SERVING TEMPERATURE /

17°/18°C

/ FOOD MATCHES /

grilled meat and roast beef

/ CONSUME /

At its best after 2-3 years.

Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

