

Poderi d'Avalos

Montepulciano d'Abruzzo DOC

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC

UVE

Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo, provincia di Chieti; altitudine 100 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

100-150 hl per ettaro

SUOLO

di medio impasto, qualche presenza di scheletro su una base argillosa.

CLIMA

Continente/marittimo, durante le ore diurne presenza di aria marina più calda, la sera temperature più basse e di notte grazie alle brezze che scendono dalle montagne si attua un'escursione termica di grande beneficio per le uve che acquistano fragranza e freschezza.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, vengono immediatamente raffreddate a 12- 14° C e macerando per 8-10 giorni terminando la fermentazione. Il vino ottenuto viene travasato in barrique, dove svolge la fermentazione malo-lattica e riposa per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e fragrante al naso, molto fruttato e gradevole al palato, finale e retrogusto vibrante e lungo.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è il vino ideale per cibi semplici, carni rosse e grasse, grigliate di carne e piatti della tradizione e formaggi stagionati.