

SAN
GRO
CANTINA

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC**



GRADAZIONE ALCOLICA:

13,00 % alc./vol.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

limoso-argilloso

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL
VIGNETO:**

Comune di Fossacesia e zone limitrofe, colline più vocate che si affacciano a Sud, Sud-Est, ed un altezza s.l.m. che va dai 50 ai 200 mt.

VENDEMMIA:

manuale, seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE:

pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

fermentazione con le bucce per 7-12 giorni seguite da una fermentazione malolattica in vasche di cemento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso con sfumatura viola in gioventù. Profumi di prugna, mela rossa estiva e violetta. Al palato evidenzia una buona struttura ed un corpo notevole, pur nella sua natura di vino giovane e fresco.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:

2 - 3 anni, adeguatamente conservato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18 °C