

SAN
GRO
CANTINA

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,00 % 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. I vitigni sono parte del progetto "Vigneti Qualità" e la vendemmia prevede un'attenta selezione delle uve migliori

VENDEMMIA:

manuale, seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE:

pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce per 10-15 giorni in fermentini di acciaio, a temperatura controllata

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

il vino è sottoposto ad un affinamento in botti di rovere francese di varia pezzatura per almeno 9 mesi; dopo il blend, un ulteriore stazionamento in bottiglia di 3/4 mesi ne completa la maturazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso molto intenso e con riflessi granata che compaiono con l'evoluzione del vino; all'olfatto è complesso, con profumi di viola, frutti rossi sciroppati, vaniglia e note speziate. È consigliabile scaraffarlo mezz'ora prima del servizio.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:

per 5 o più anni, adeguatamente conservato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
- RISERVA

