



NICÒ

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: Montepulciano 100 %

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano

Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud - Ovest

Età delle viti: 10/15 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, intorno alla prima decade di Ottobre

Vinificazione: Ha una durata di 7 - 10 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano la razionale estrazione del colore.

Temperatura di fermentazione: 26°C.

Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini duri vengono separate.

Fermentazione malolattica

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 13%

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei; profumo di frutta rossa, fresco e vinoso, seguito da delicate note speziate; corpo di buona intensità, con tannino non invadente e finale di bocca equilibrato

Abbinamenti: Primi piatti in salsa rossa, arrosti, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18°C