



NOME:

FATTORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TERRE DEI VESTINI"

DENOMINAZIONE:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TERRE DEI VESTINI"

TIPOLOGIA VINO:

ROSSO FERMO, SECCO

VARIETÀ:

MONTEPULCIANO 100%

PRIMA VENDEMMIA:

2001

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLECORVINO, PESCARA, ABRUZZO

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

SUD-OVEST 250 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

SASSO BIANCO MORENICO SUPPORTATO DA LIMI E ARGILLE IN UN PRIMO VIGNETO; MARNE PIÙ ARGILLOSE E A TRATTI CALCAREE COSTITUISCONO IL SUOLO DI UN SECONDO PODERE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

CORDONE SPERONATO CON 4000 VITI/ETTARO

ETÀ DEL VIGNETO:

24 ANNI

RESA PER ETTARO:

80 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:

3 SETTIMANE SU LIEVITI FINI A TEMPERATURA 26°-28°C

AFFINAMENTO:

12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DA 225 LITRI (20% LEGNO NUOVO)

MALOLATTICA:

SVOLTA

ALCOOL:

14,5% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NELLA PRIMAVERA DEL SECONDO ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA