

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Umani Ronchi

NOME DEL VINO

Umani Ronchi Montepulciano
d'Abruzzo Jorio

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo

VINIFICAZIONE

Macerazione di 10-12 giorni in fermentini di acciaio. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua la malolattica.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per circa il 50% in botti di rovere da 50-80 hl, e per la restante parte in barrique di terzo-quarto passaggio, per circa 12 mesi.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

Cordone speronato\tendone

ESPOSIZIONE

Sud\Est-Sud\Ovest

ALTITUDINE

150/200 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Profondo, franco argilloso, a tratti sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

23 ha

RESA PER ETTARO

90 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

200.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9542S