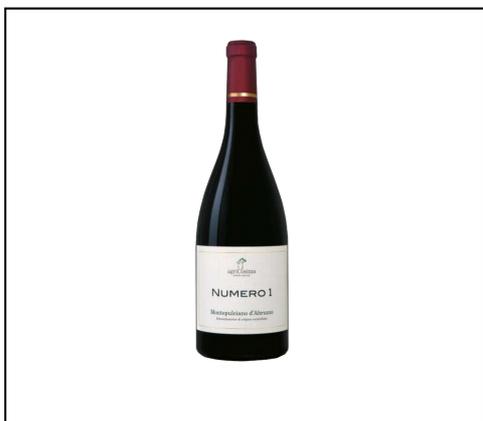


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Agricosisimo

NOME DEL VINO

Agricosisimo Numero 1
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Riserva

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Villamagna

VINIFICAZIONE

.Vinificazione tradizionale, 33 giorni
di macerazione a 28°C.

AFFINAMENTO

36 mesi di affinamento in acciaio,
12 mesi in barrique di primo e
secondo passaggio, 36 mesi in
bottiglia.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

250 m SLM

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà ottobre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

6.000 kg / ettaro; 1,5 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Loriano Di Sabatino

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D1873