

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Terra d'Aligi

NOME DEL VINO

Terra d'Aligi Montepulciano
d'Abruzzo

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Colline Frentane (CH)

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO

12 mesi in grandi botti di rovere di
Slavonia e un breve periodo in
bottiglia.

VITIGNO/I

100% Montepulciano d'Abruzzo

ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

200/250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di Ottobre

ETTARI VITATI

29

RESA PER ETTARO

100 hl

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Brighigna

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

200.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7483