

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terra d'Aligi

NOME DEL VINO

Terra d'Aligi Zurle

DENOMINAZIONE

Abruzzo Doc Rosso

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Frentane (CH)

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si svolge in grandi botti di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese, per un terzo nuove.

VITIGNO/I

80% Montepulciano - 20% Uve di altri vitigni a bacca nera

ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

230/250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

80 hl

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Brighigna

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7486