

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Jasci & Marchesani

NOME DEL VINO

Jasci & Marchesani Montepulciano
D'Abruzzo

DENOMINAZIONE

Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Vasto/Monteodorisio/Casalbordino

VINIFICAZIONE

in rosso a temperatura controllata
25 °C

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio

VITIGNO/I

100% Montepulciano -

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud Est

ALTITUDINE

200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

12

RESA PER ETTARO

140

ENOLOGO/CONSULENTE

Vittorio Festa

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

150000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7592