

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Agricosimo

NOME DEL VINO

Agricosimo Montepulciano
d'Abruzzo DOC Bio

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Villamagna

VINIFICAZIONE

vinificazione con delestage e
microsigenazione, 30 giorni di
macerazione a 26°C.

AFFINAMENTO

18 mesi di affinamento in acciaio e
6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terra rossa (terreno marnoso-
ferruginoso)

EPOCA DI VENDEMMIA

inizio ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

8.000 kg / ettaro; 2 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Loriano Di Sabatino

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6208