SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Cantine Spinelli

NOME DEL VINO
Spinelli Le Stagioni del Vino Montepulciano Abruzzo DOC

DENOMINAZIONE
Montepulciano d'Abruzzo DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Abruzzo

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Sangro e Colline Frentane, Abruzzo

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
90% Montepulciano d'Abruzzo - 10% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
200/250 metri s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
prima settimana di ottobre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
100 hl

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Brighigna

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
200.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E8878