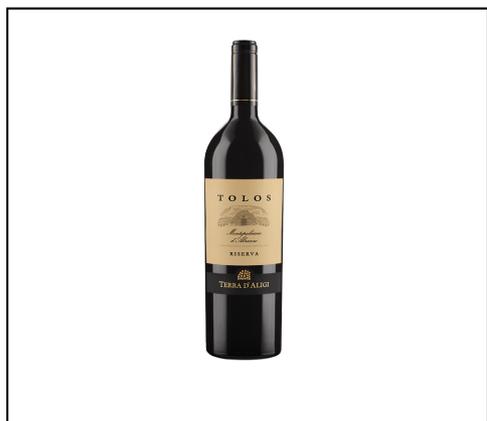


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terra d'Aligi

NOME DEL VINO

Terra d'Aligi Tolos Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2014

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Frentane (CH)

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique nuove e 12 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Montepulciano d'Abruzzo

ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

230/250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

70 hl

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Brighigna

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

N438