

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Terra d'Aligi

NOME DEL VINO
Terra d'Aligi Tatone Montepulciano
d'Abruzzo

DENOMINAZIONE
Montepulciano d'Abruzzo Riserva
Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

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
24 mesi in botti di rovere di
Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Montepulciano d'Abruzzo

ALLEVAMENTO
Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
200/250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di Ottobre

ETTARI VITATI
25

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
200.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
N439