

MADONNELLA

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 14,00 - 14,50 % v/v

Zuccheri: 2,00 - 2,50 g/l

pH: 3,40 - 3,60

Acidità totale: 5,00 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,30 - 0,40 g/l

ABBINAMENTI

Timballo, lasagna, carni rosse,
arrostiti e formaggi stagionati.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa-calcareo, ricco in sostanza organica, in pendenza, esposto a nord-est. Il clima estivo è secco e ben ventilato.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese: predilige terreni argillosi, tollera bene la siccità e matura tardivamente. La concentrazione di antociani è tra le più alte al mondo. Ricco di tannini può risultare astringente soprattutto se bevuto giovane. Le note di frutti rossi sorprendono per la loro intensità

VINO

VIGNETO

100% Montepulciano d'Abruzzo, densità di 5200 ceppi/ha, resa massima da disciplinare di 150 q/ha, raccolta meccanica verso la metà d'ottobre.

VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 22 - 24 °C. FML spontanea.

AFFINAMENTO

In vasche in cemento, passaggio in botte grande di rovere da 20hl e 60hl e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro gli 10 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Colore rosso rubino intenso. Sentori di amarena, ribes e mora, accompagnati da sfumature di liquirizia, cannella e pepe nero. In bocca risulta molto morbido, dai tannini eleganti e maturi. Ottima struttura e lunga persistenza.