

HIMERIO

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante / Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Montepulciano d'Abruzzo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di ottobre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	In rosso, pigiatura soffice con macerazione delle bucce per 30 giorni e dei vinaccioli a temperatura controllata.
MATURAZIONE	Invecchiamento un anno in botti di rovere da 10 hl per almeno 18 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso che invecchiando tende al granato. È dotato di grande struttura. Al naso si percepiscono profumi di frutta matura di amarena e ciliegia aggiunte a note speziate di liquirizia e vaniglia che gli conferiscono un gusto intenso, morbido e persistente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,50% vol.
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	<i>Bellante's municipality – Campli's municipality Teramo's Province – ABRUZZO.</i>
VARIETES	<i>100% Montepulciano d'Abruzzo.</i>
TRAINING SYSTEM	<i>Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).</i>
HARVERST	<i>The grapes are picked by hand, whitth severe grape selection, in late October.</i>
VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION	<i>Red maceration, gentle grape pressing and fermentation on the skins and pips for 30 days at a controlled temperature fermentation.</i>
MATURING	<i>For one year in barrels aging in wood Gall. 220,04 or 18 month and refinement in bottle for 6 month.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Intense red ruby colour becoming darker with growind old. Well-structured wine with ripe red fruits, red cherry, cherry and spicy liquorice and vanilla fragrance which give it a smooth and persistent taste.</i>
SERVING TEMPERATURE	64° F.
ALCOHOLIC GRADATION	14,50% vol.