

BOTTACCIO

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

Denominazione di Origine
Controllata



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 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi e persistente di amarena, frutti di bosco e toni vegetali. Al gusto mostra un buon corpo ed equilibrio tra tannini e morbidezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,50% 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 with severe grape selection, in late October.</i>
VINIFICATION AND ALCHOLIC FERMENTATION	<i>Red maceration, gentle grape pressing and fermentation on the skins for 15 days.</i>
MATURING	<i>Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Red ruby colour with purple reflex, strong, persistent black cherry, fruits of the forest and vegetables taste. On the palate it's full-bo- died, smooth and tannin.</i>
SERVING TEMPERATURE	64° F.
ALCOHOLIC GRADATION	13,50% vol.