

LINEA COSTANTINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Tipologia Montepulciano D'Abruzzo doc

Alcol 13,50% vol.

Vitigno Montepulciano D'Abruzzo 100%

Zona di produzione Comune di Città Sant'Angelo

Esposizione Sud-est

Tipologia del terreno Medio impasto - Argilloso - Calcareo

Sistema di allevamento Filari

Resa per ettaro 90 q.li

Vendemmia

Manuale, con individuazione dell'epoca di raccolta seguendo le curve di maturazione.

Vinificazione : Pigiatura a rulli, macerazione delle bucce per l'estrazione delle sostanze polifenoliche con fermentazione a temperatura controllata (28°-30°C). Svinatura e spremitura delle vinacce con pressa soffice.

Conservazione ed affinamento :

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene fatto maturare in recipienti di acciaio. Successivamente sosta in botti di rovere di Slavonia. Stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato per essere affinato 3-6 mesi in bottiglia.

Caratteri Organolettici:

Il vino si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei, brillante. Odore di frutta rossa matura con piccola nota vanigliata . Al palato è equilibrato, morbido ed avvolgente. È indicato per arrosti di carne rossa e cacciagione. Servire alla temperatura di 18°-20° C.



LINEA COSTANTINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Wine Type Montepulciano D'Abruzzo doc

Proof 13,50% vol

Vine species Montepulciano D'Abruzzo 100%

Production area Comune di Città Sant'Angelo

Exposure Southeast

Land type Medium textured - Clayey - Calcareous
Cultivation mode Rows

Output per hectare 90 quintals

Harvesting Manual, with harvesting time determined by means of ripening curves.

Vinification :

Roller crushing; Grape peels are macerated to extract polyphenolic substances by means of controlled temperature fermentation (28°-30°C). Racking off and squeezing of marcs is carried out with the soft press method.

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation wine is left to age in steel tanks. It later is moved in Slavonia oak casks. After stabilisation, both from the protein and tartaric points of view, the wine is bottled for further 3-6 months for refining.

Organoleptic properties :

This wine has a ruby red colour with bright purplish hues. The scent is that of ripe red fruits with a trace of vanilla. It has a balanced, soft and engulfing taste. Recommended for roast red meat and venison dishes. Recommended serving temperature is 18°-20° C.

