

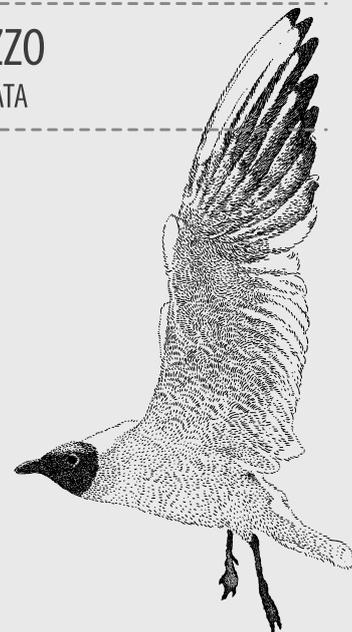


F

FAMIGLIAFEBO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VARIETÀ: UVE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO PER CIRCA UN ANNO.

ALCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C.

COLORE: ROSSO RUBINO.

NASO: SI PERCEPISCONO I FRUTTI ROSSI.

GUSTO: AVVOLGENTE E BEN EQUILIBRATO TRA MORBIDEZZA E PERCEZIONE TANNICA.

ABBINAMENTI: FORMAGGI STAGIONATI, INSACCATI, CARNI ROSSE.

LOCALIZZAZIONE VIGNETO: SPOLTRE / CHIETI. | **ETÀ DEI VIGNETI:** GLI IMPIANTI HANNO UN' ETÀ CHE VARIA DAI 54 AI 16 ANNI. | **FORMA DI ALLEVAMENTO:** PERGOLA ABRUZZESE | **SESTO D'IMPIANTO:** 1600 VITI PER ETTARO. | **TIPOLOGIA DI TERRENO:** IL TERRENO DI SPOLTRE È ARGILLOSO E CALCAREO, IL TERRENO DI CHIETI È PIÙ SABBIOSO. | **RESA PER ETTARO:** CIRCA 100 QUINTALI PER ETTARO. | **EPOCA VENDEMMIALE:** PRIME SETTIMANE DI OTTOBRE. | **MODALITÀ DI VENDEMMIA:** MANUALE IN CASSETTE DA 20 KG CIRCA. | **VINIFICAZIONE:** DOPO LA RACCOLTA, L'UVA VIENE DIRASPATA, PIGIATA, IL PIGIATO INIZIA A FERMENTARE SPONTANEAMENTE IN UN FERMENTINO DI ACCIAIO, FACENDO CIRCA 1 SETTIMANA DI MACERAZIONE CON LE BUCCE, SUCCESSIVAMENTE, IL MOSTO IN FERMENTAZIONE VIENE SEPARATO DALLE BUCCE E TERMINA LA FERMENTAZIONE.