

# F FAMIGLIAFEBO



---

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---

**VARIETÀ:** Montepulciano d'Abruzzo

---

**AFFINAMENTO:** circa 2 anni in vasca di cemento

---

**ALCOOL:** 14%

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

---

**COLORE:** rosso rubino

---

**NASO:** frutti rossi

---

**GUSTO:** avvolgente e ben equilibrato tra morbidezza e percezione tannica

---

**ABBINAMENTI:** formaggi stagionati, insaccati, carni rosse

---

**LOCALIZZAZIONE VIGNETO:** Spoltore / Chieti.

**ETÀ DEI VIGNETI:** gli impianti hanno un'età che varia dai 15 ai 60 anni.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**SESTO D'IMPIANTO:** 1600 viti per ettaro.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** il terreno di spoltore è argilloso e calcareo, il terreno di chieti è più sabbioso.

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali per ettaro.

**EPOCA VENDEMMIALE:** tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** l' uva viene raccolta manualmente in cassette da 20 kg, dopo la raccolta l' uva viene diraspata, il pigiato inizia la fermentazione in vasca di cemento. Il periodo di macerazione generalmente non supera i 7 giorni, dopo la svinatura, il mosto termina la fermentazione in cemento.