

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "AIDA"



Zona Di Produzione Loreto Aprutino (PE)

Vitigno Montepulciano

Denominazione Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo Di Vigneto Tendone

Anno Di Impianto 1985

Esposizione Terreno Sud-Est

Altitudine 278 m s.l.m.

Densità n. 2600 ceppi per ettaro

Produzione 4 kg per ceppo

Epoca Di Vendemmia dal 10 al 20 ottobre

Vinificazione Permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da affinamento in acciaio e botte di legno da 25hl

Caratteristiche Chimiche Alcool 13% vol

Massima Espressione 3-5 anni

Esame Visivo Rosso rubino con riflessi violacei

Esame Olfattivo Floreale e fruttato, con sentori di viola e note di ciliegia e prugna

Esame Gustativo Struttura piena e sapore fruttato. In bocca è gentile e tannico, dolce e vellutato, di buona persistenza aromatica

Cucina Abruzzese di Abbinamento Brodetto di pesce dell'Adriatico Incanestrato Formaggi

Temperatura di Servizio 16°-18°C