

• LE ANFORE •

LU SCIATÒ

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Collezione Privata

Dal colore rosso rubino. Al naso è elegante, intenso e abbastanza complesso. Al palato è caldo con una lieve tannicità. Equilibrato ed intenso. Il bouquet ricorda la frutta rossa matura.

Vinificazione: raccolta delle uve manuale in piccole cassette. Pressatura soffice a freddo in ambiente inerte, decantazione statica del mosto a fermentazione controllata. Affinamento in anfore di terracotta per 12 mesi. Il montepulciano è un'uva che permette di ottenere un vino di struttura e longevità. L'anfora non cedendo alcun aroma, esalta i varietali delle uve utilizzate e consente, grazie alla porosità dell'argilla, una buona microossigenazione.

Ruby red colour. Elegant nose, intense and quite complex. Hot in mouth and lithly tannic. Well balanced and intense. Bouquet of ripe red fruits.

Winemaking: manual grape harvest in small boxes. Soft cold in an inert atmosphere, static decantation of must and fermentation at a controlled temperature. Refining 12 months in terracotta amphora. Montepulciano is grape that allows to obtain a wine with structure and longevity. The amphora not giving any aroma, enhances the varietals of the grapes used and allows, thanks to the porosity of the clay, a good micro-oxygenation.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Montepulciano

Plantation Year: 1987

Altitude: 208 mt

Type of Vineyard: Tent Method

Density: 2600 plants/hectar

Harvesting Period: from the 1 to 20th Oct.

Exposure of Land: South-East

Production: 3 kg/plant

Serving Temperature: 18°-20° C

Alcohol: 14,5% vol.

