



PEcorino

MONtepulciano



“Autentici vini d’Abruzzo”

MONTEPULCIANO

D’ABRUZZO DOC

Uve 100% Montepulciano

Provenienza Le uve vengono coltivate esclusivamente su pendii collinari, a un’altitudine di almeno 250 metri sopra il livello del mare.

Vendemmia Raccolta manuale intorno all’inizio di ottobre

Vinificazione Le uve vengono accuratamente diraspate e pigiate, il vino viene fatto fermentare per circa 8-10 giorni a 24-25 °C. La resa è di circa 100 hl/ha. Vengono effettuati frequenti rimontaggi per un’estrusione ottimale del colore e i vinaccioli vengono rimossi dai fermentatori. Terminata la fermentazione manteniamo le bucce a contatto con il vino per circa 5-7 giorni. Una volta travasato il vino, la fermentazione malolattica avviene naturalmente. Il vino rimane sulle fecce fini per almeno 150 giorni prima di essere travasato e filtrato.

Note degustative PEMO Montepulciano ha un colore **rosso intenso**, con un **profumo di ciliegia**. Un vino profondamente **di carattere**, è **morbido e vellutato**, con **frutti a bacca rossa** e un **finale morbido e gentile**.

