

A PA' | Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione di Origine Controllata

	Uvaggio:	Montepulciano 100%
	Nome prodotto:	A PA'
	Colore:	Rosso
<i>il Vino</i>	Denominazione:	Montepulciano d'Abruzzo doc
	Tipologia:	Tranquillo, secco, da vitigno autoctono
	Gradazione alcolica:	14 %vol
	Produzione annua:	8.000 bottiglie
	Vitigno:	Montepulciano
	Vigneto:	Spalliera allevata a Guyot
	Densità d'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
<i>il Vigneto</i>	Età vigneto	14 anni
	Resa per ettaro:	8.000 Kg per ettaro
	Zona di produzione:	Pescara - Abruzzo
	Altitudine:	200 metri sul livello del mare
	Periodo raccolta:	Fine Ottobre
	Tecnica:	macerazione tradizionale
	Fermentazione:	in vinificatore con controllo termico della fermentazione alcolica
<i>la Vinificazione</i>	Durata fermentazione:	30 giorni
	Malolattica:	svolta in acciaio
	Affinamento:	in acciaio
	Imbottigliamento:	anno successivo alla vendemmia
	Aspetto:	Rosso rubino con riflessi violacei
	Olfatto:	Sentori di prugna matura, amarena sotto spirito.
	Palato:	Morbido, armonico, mediamente strutturato,
<i>note di Degustazione</i>	Servizio:	18 °C
	Abbinamenti:	Portate a base di carne preparate alla brace, lessi e piatti tipici mediterranei mediamente strutturati