



PATRIZIADIPRONIO®

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Vitigno

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneto di provenienza

Lanciano (CH), circa 300 m/slm; 5000 ceppi per ettaro

Nazione

Regione

Italia

Abruzzo

Allevamento

Resa per ettaro

Guyot

90 hl/ha

Annata

Colore

2019

Rosso

Tipologia di vino

Tipologia di chiusura

Vino fermo e secco

Microsfere di sughero naturale

Gradazione alcolica

Estratto secco

13% vol.

30 g/l

Maturazione e affinamento

Vendemmia a buona maturità fenolica

Affinamento 6 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

Modalità di vendemmia e periodo

Vendemmia meccanica durante la seconda metà di ottobre

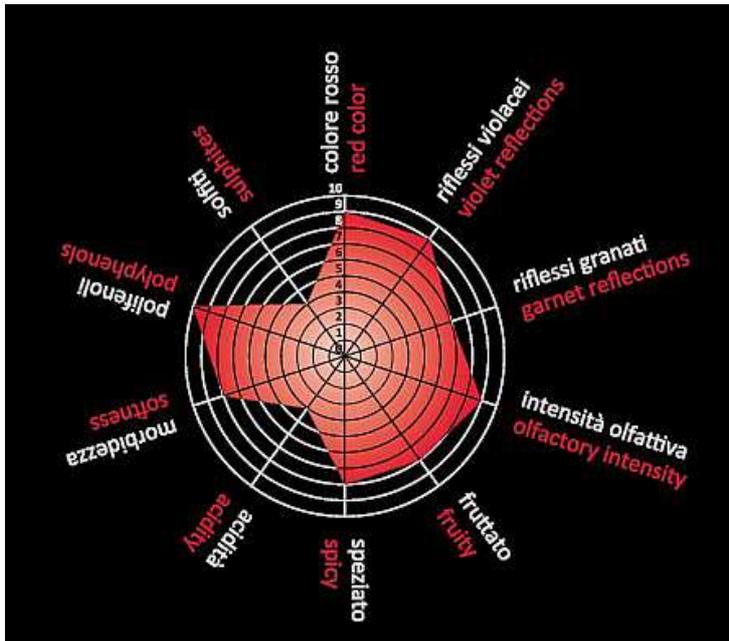
Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica completata e microossigenazione

Esame organolettico

Vedere diagramma* sottostante





colore(rosso) - red color	9
riflessi violacei - violet reflections	9
riflessi granati - garnet reflections	7
intensità olfattiva - olfactory intensity	9
fruttato - fruity	8
speziato - spicy	8
acidità - acidity	4
morbidezza - softness	8
polifenoli - polyphenols	10
solfiti - sulphites	4

*DIAGRAMMA A RAGNATELA

Illustra le proprietà organolettiche del vino in una scala da 0 a 10. Il valore 0, posto al centro del grafico, rappresenta il minimo e 10, posto sull'anello più esterno, indica il massimo.