



Terramare

Casal Thaulero

Montepulciano D'Abruzzo DOP 2011

Vitigno: 100% Montepulciano

Vigneto: pergola abruzzese, controspalliera, terreno medio impasto tendente all'argilloso

Produzione: 110 ql/ha

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli nella prima decade di ottobre, ammostatura e macerazione tradizionale in serbatoi termocondizionati.

Durata della fermentazione 22 giorni.

Fermentazione malolattica indotta.

Informazioni organolettiche Colore rubino intenso con decise tinte violacee; intense sensazioni di frutta rossa, note speziate di vaniglia, caffè e cacao; gusto morbido, armonico, persistente, giustamente tannico, persistente.

Valori analitici:

Alcol: 13,06 % v/v

Anidride solforosa totale: 5 mg/l

pH: 3,63

Acidità totale: 6,13 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: n.d.

Tipo di chiusura: tappo in sughero alta densità

Prodotto disponibile da: Maggio 2012

Sito web: www.casalthaulero.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

