



Veritude

Citra Vini

Montepulciano D'Abruzzo DOP 2011

Vitigno: 100% Montepulciano

Vigneto: pergola abruzzese, contro spalliera, terreno medio impasto tendente al calcareo

Produzione: 120 ql/ha

Produzione: 3.300 bottiglie

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli a inizio ottobre, ammostatura e macerazione tradizionale in serbatoi termocondizionati. Durata della fermentazione 20 giorni. Fermentazione malolattica indotta. Affinamento: acciaio

Informazioni organolettiche Colore rubino intenso con decise tinte violacee; intense sensazioni fruttate di mora, lampone, amarena e prugna. Sentori vegetali di peperone rosso. Gusto morbido, armonico, persistente, giustamente tannico. Sensazioni retrolfattive: confermate le aspettative olfattive.

Valori analitici:

Alcol: 12,89 % v/v

Anidride solforosa totale: < 5 mg/l

pH: 3,65

Acidità totale: 6,23 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: n.d.

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Luglio 2012

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

