

# **Arboreo Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 – Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantonj**

## **TIPOLOGIA**

Montepulciano d'Abruzzo D0G

## **TIPO DI VINO**

Rosso

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % VOL

## **VITIGNO**

Montepulciano d'Abruzzo 100%

## **VIGNETO DI PROVENIENZA**

Collina denominata Morello  
(300 mt s.l.m.) nel Comune di Vittorito

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Argilloso sabbioso, ricco di sostanze  
organiche

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera, a cordone speronato

## **RESA PERETTARO**

100 /110 q.li/ha

## **EPOCA DI RACCOLTA**

Metà-fine ottobre

## **VINIFICAZIONE**

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Lunga macerazione delle bucce a cappello sommerso con controllo della temperatura.

Dopo la fermentazione il vino viene elevato in botti di rovere di Slavonia (40 hl) dove matura per 12 – 18 mesi.

Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata; profumo caratteristico di viola e frutti di bosco; sapore elegante, morbido, di buona struttura, giustamente tannico.

Si abbina a piatti dal gusto forte, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° C

### **VOLUME NOMINALE**

750 ml

### **PRODUZIONE MEDIA ANNUA**

75.000 bottiglie da 750 ml