

Ursonia Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015 – Il Feuduccio

Altitudine dei Vigneti: 432 metri slm

Esposizione: i vigneti godono un'ottima esposizione sud, sud-est

Terreno: struttura mista franco-argillosa/calcareo

Uve: 100% Montepulciano

Numero ceppi per ettaro: 3.600-8.000

Forma di Allevamento: Cordone speronato/Guyot semplice

Resa: 80 q/ha

Vendemmia: 15-30 ottobre, con raccolta manuale

Fermentazione: in tini d'acciaio inox da 70 a 150 hl. con follature giornaliere a temperatura controllata; macerazione per 15-18 giorni

Elevazione: in legni di rovere francese di diversa capacità (da 2,25 a 7 hl.) per 18 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi

Prima Annata: 1998