



CA' NATURA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO

www.torricantine.it

CA' NATURA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione	Vino fermo	Uve	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Colore	Rosso	Gradazione alcolica	13,5%
Temperatura di servizio	18/20 °C	Certificazione	 IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 30 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 100-120

Tipologia di allevamento: Filare

Potatura: Cordone Speronato

Tipo di agricoltura: Biologica

Certificazione: Biologica

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.

Esposizione della vigna: Sud/sud-est

Area vigneti: Controguerra

Tipologia di terreno: Pietroso-medio impasto

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 10 al 20 ottobre in un antico vigneto di Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa.

Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in bottiglia.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Carattere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011211518

Note Sensoriali

Colore	Rosso intenso
Olfatto	Frutti di bosco, fiori e spezie
Flavour	Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo. Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.

Note Personali

Valutazione

