


TORRI[®]
CANTINE



SOTTOVENTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA

www.torricantine.it

SOTTOVENTO

MONTEPULCIANO RISERVA Denominazione di Origine Controllata

Classificazione Vino fermo **Uve** Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colore Rosso **Gradazione alcolica** 14,5%

Temperatura di servizio 16/18 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 40 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 5

Produzione per ettaro (q/ha): 80

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Cordone speronato

VENDEMMIA

Frutto di un vecchio vigneto allevato con pergola abruzzese, proveniente da una delle zone più caratteristiche d'Abruzzo a una quota perfetta per garantire una formidabile escursione termica e con una magnifica esposizione. Un Montepulciano d'Abruzzo DOC ottenuto da una vendemmia ottobrina, rigorosamente manuale, che assicura il massimo rispetto per l'ambiente circostante.

VINIFICAZIONE

Una vinificazione in tini d'acciaio termo-condizionati, segue una fermentazione malolattica, una maturazione di 6 mesi nelle vasche di cemento, poi 12 mesi in barriques, per essere imbottigliato in totale assenza di ossigeno e affinare per altri 6 mesi.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Deco Trendy 750 ml

Peso della Bottiglia 600 gr

Tappo Monopezzo Naturale

EAN Bottiglia 8033011219125

Note Sensoriali

Colore Rosso rubino luminoso e impenetrabile

Olfatto Energico e profondo, con sentori di mora e ciliegia e delicati richiami speziati nel finale

Flavour In bocca conferma le piacevoli note di frutta rossa con una freschezza integra supportata da tannini setosi al palato, ben bilanciati da un calore e una morbidezza fine ed elegante

Note Personali

Valutazione

