



SOTTOVENTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO

www.torricantine.it

SOTTOVENTO

MONTEPULCIANO Denominazione di Origine Controllata

Classificazione	Vino fermo	Uve	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Colore	Rosso	Gradazione alcolica	13,5%
Temperatura di servizio	14/16 °C	Certificazione	 IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo
Età: 35 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 5-6
Produzione per ettaro (q/ha): 90
Tipologia di allevamento: Filare
Potatura: Cordone speronato
Tipo di agricoltura: Biologica
Certificazione: Biologica

VENDEMMIA

Nasce in una delle zone più vocate d'Abruzzo, da un vecchio vigneto allevato a Tendone, a una quota ideale per garantire una formidabile escursione termica e con una magnifica esposizione.
Uno straordinario Montepulciano d'Abruzzo DOC ottenuto da una vendemmia dei primi di ottobre, rigorosamente manuale, di una agricoltura biologica certificata, che assicura il massimo rispetto per l'ambiente circostante.

VINIFICAZIONE

Una vinificazione eseguita nei Tini d'acciaio termocondizionati a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione di 6 mesi nelle vasche di cemento, per poi procedere all'imbottigliamento in totale assenza di ossigeno.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgognotta Virgo 750 ml
Peso della Bottiglia	600 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011212508

Note Sensoriali

Colore	Rosso rubino luminoso
Olfatto	Fruttuosità gradevole con sentori di frutta a bacca rossa e sottobosco
Flavour	Asciutta morbidezza e proporzionato calore che convivono con una moderata freschezza, mineralità e dei tanninimagicamente vellutati.

Note Personali

Valutazione

