

CASANOVA

BIOLOGICO CERTIFICATO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

100% Montepulciano



NOME: Casanova
TIPOLOGIA: Rosso
UVE: 100% Montepulciano
DOC/DOCG: Montepulciano d'Abruzzo DOC
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri,
Torano Nuovo (TE)
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
pietoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:
Filare a cortina semplice con cordone spero-
nato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.500 ceppi
per ettaro
RESA PER ETTARO: 90-100 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di
Ottobre
RACCOLTA: manuale con selezione dei-
grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura, macera-
zione sulle bucce per 5-6 giorni con mosto a
28/30° C, svinatura
FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO: botti di rovere di Slavonia
di 30 ettolitri di capacità per 12 mesi e suc-
cessivamente in bottiglia per 3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
colore rosso rubino intenso, invecchiando
tende al granato. Profumo intenso e com-
plesso con note di prugna. Sapore morbido,
piacevolmente tannico, equilibrato, intenso e
persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C
ABBINAMENTI: primi piatti, carni alla bra-
ce, formaggi stagionati e cibi piccanti.



CASANOVA

CERTIFIED ORGANIC



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

100% Montepulciano

NAME: Casanova

TYPE: Red

GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano

DOC/DOCG: Montepulciano d'Abruzzo
DOC

LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo
(TE)

ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250
meters above sea level

SOIL: calcareus stony

TRAINING AND PRUNING METHODS:
single curtain – spurred cordon

VINE DENSITY: 4.500 plants per hectare

YIELD PER HECTAR: 90-100 quintals

HARVEST TIME: first half of October

HARVEST: manual harvest with selection of
the grapes

VINIFICATION: destemming , maceration
for 5-6 days with the must at 28/30° C,
devatting

FERMENTATION: in stainless steel tank

MATURATION: in 30 hectoliters Slavonian
oak casks for 12 months and then in bottles
for three month

ALCOHOL CONTENT: 14%

SENSORY CHARACTERISTICS: deep
ruby colour when young, turning garnet with
ageing. Intense and fine bouquet with hint of
ripe plum. The flavour is round, nicely tannic,
full bodied, balanced, intense and persistent
Temperature: best served at a temperature of
16/18° C

FOOD PAIRINGS: firts dishes roasted red
meats and mature cheeses and spicy food.

