

RISERVE

BIOLOGICO CERTIFICATO

# VIGNA LE COSTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

*100% montepulciano*



**NOME:** Vigna le Coste, vino che viene da un'unica vigna denominata "Le Coste"

**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 pietroso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:**

Filare a cortina semplice con cordone speronato

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 4.000-4500 ceppi per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 80-90 quintali

**EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda metà di Ottobre

**RACCOLTA:** manuale con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 8-9 giorni a temperatura controllata di 28° C in vinificatore a cappello sommerso.

**FERMENTAZIONE:** in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO:** In botti di rovere di Slavonia di capacità da 30 ettolitri per 14/18 mesi e successivamente in bottiglia per 6 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso, complesso e fine con sentori di prugna matura che arrivano alla confettura. Sapore morbido,

persistente, equilibrato ed armonico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18° C

**ABBINAMENTI:** Salumi, formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne, arrosti di

carni rosse, brasati, selvaggina



RISERVE

CERTIFIED ORGANIC

# VIGNA LE COSTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

*100% montepulciano*



NAME: VIGNA LE COSTE, wine that comes from a single vineyard called LE COSTE  
TYPE: Red

GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano  
DOC/DOCG: Montepulciano d'Abruzzo  
DOC Riserva

LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo  
(TE)

ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters  
above sea level

SOIL: calcareous stony

TRAINING AND PRUNING METHODS:  
single curtain – spurred cordon

VINE DENSITY : 4.000-4500 plants per  
hectare

YIELD PER HECTAR: 80-90quintals

HARVEST TIME: second half of October

HARVEST: manual harvest with selection of  
the grapes

---

VINIFICATION: destemming, maceration on  
skins for 8-9 days at controlled temperature  
of 28°C in a submerged cap tank

FERMENTATION: in stainless steel tank

MATURATION: in 30 hectoliters Slavonian  
oak casks for 14/18 months and then in bott-  
les for 6 month

ALCOHOL CONTENT: 14%

SENSORY CHARACTERISTICS: deep ruby  
colour. Intense, complex and fine bouquet  
with hint of ripe plum, tending to jam. The  
flavour is round, persistent, balanced and  
harmonic

TEMPERATURE: best served at a temperatu-  
re of 16/18°C

FOOD PAIRINGS: salami, cheese, pasta with  
meat sauce, roasted red meats, braised meats,  
game

