

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 bottles 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 temperature of 16/18°C

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

