

RISERVE

BIOLOGICO CERTIFICATO



# VIZZARRO COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA

*100% montepulciano*

NOME: Vizzarro  
TIPOLOGIA: Rosso  
UVE: 100% Montepulciano  
DOC/DOCG: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG  
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: metà di Ottobre  
RACCOLTA: manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 15/20 giorni con mosto a 28° C in vinificatore a cappello sommerso  
FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox  
AFFINAMENTO: In barriques di rovere Francese da 250 litri per 30 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia  
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo intenso, complesso e fine, con sentori di frutta rossa matura, confettura, pepe nero. Sapore morbido, persistente ed equilibrato, armonico, con tannini vellutati.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C  
ABBINAMENTI: arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



RISERVE

CERTIFIED ORGANIC

# VIZZARRO COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA

*100% montepulciano*



NAME: Vizzarro

TYPE: Red

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

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: 4.000/4500 plants per hectare

YIELD PER HECTAR: 80-90 quintals

HARVEST TIME: mid October

HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

---

VINIFICATION: destemming, maceration on skins for 15/20 days at controlled temperature of 28°C in a submerged cap tank

FERMENTATION: in stainless steel tank

MATURATION: in french oak barriques of 250 liters of capacity for 30months, then in bottles for 6 month

ALCOHOL CONTENT: 14%

SENSORY CHARACTERISTICS: deep ruby red colour, garnic coloured with ageing. Intense, complex and fine bouquet with hint of ripe red fruit, jam, black pepper. The flavour is round, persistent and balanced, harmonic, with velvety tannins

TEMPERATURE: best served at a temperature of 18°C

FOOD PAIRINGS: roasted red meats, braised meats, game, aged cheeses



OPERATORE CONTROLLATO  
N. S 1599

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MINISTRO  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA

