

POGGIO VARANO

Certificato

Biologico

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 pietroso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: Filare a cortina semplice con cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 35 anni
RESA PER ETTARO: 110 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre
RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: preparazione del pied de cuve 7 giorni prima della raccolta, raccolta a mano, **fermentazione spontanea** con bucce all'80% in vasca d'acciaio con temperatura controllata a 28°, macerazione con le bucce per 10 giorni, affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %

