

# TIBERIO



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2013

### ❖ *VITIGNO – BIOTIPO*

100% Montepulciano d'Abruzzo da selezione massale

### ❖ *CATEGORIA*

Montepulciano d'Abruzzo Dop

### ❖ *ZONA DI PRODUZIONE*

Cugnoli (Pe)

### ❖ *SUPERFICIE VIGNETO*

12 Ha

### / *ALTITUDINE VIGNETO*

350 Metri s.l.m.

### ❖ *COMPOSIZIONE DEL SUOLO*

Tendenzialmente argilloso calcareo con sottosuolo arenario

### ❖ *SISTEMA DI ALLEVAMENTO*

Tendone

### / *DENSITA' D'IMPIANTO*

2500 ceppi/ Ha

### ❖ *ETA' DEL VIGNETO*

52 anni, le viti vengono rimpiazzate all'occorrenza volta per volta

### ❖ *PRODUZIONE PER ETTARO*

80 Q.li

### / *RESA UVA IN VINO*

65 %

### ❖ *VENDEMMIA*

Metà Ottobre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli in vigna.

### ❖ *FERMENTAZIONE ALCOLICA*

In acciaio inox per 15 giorni con temperature di 28 – 29 °C.

### ❖ *FERMENTAZIONE MALOLATTICA*

In vasche di acciaio inox

### ❖ *AFFINAMENTO*

In acciaio inox poi in bottiglia.

### ❖ *COLORE*

Rosso rubino con sfumature violacee.

### ❖ *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

Aromi intensi, puliti, eleganti che si aprono con note di ribes, mirtillo e visciola, seguite da aromi di violetta e pepe rosa. Al palato attacco fresco con tannini setosi e fini. Il finale è persistente, raffinato con ricordi di ciliegia rossa e ribes.

### ❖ *ABBINAMENTI RACCOMANDATI*

Primi piatti strutturati, minestre, selvaggina, carni arrosto, salumi, formaggi.  
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C.

### ❖ *GRADAZIONE ALCOLICA:* 13.5%