

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

MONOVARIETALI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profilo aromatico rileva subito il suo bouquet di spezie, il frutto di vivo di mora e prugna, che conferiscono al vino grande armonia e complessità. All'assaggio subito si fa notare per il suo carattere dove prevale la mora nera, la prugna e l'amarena per poi lasciare spazio note di tabacco, di chiodi di garofano. La buona acidità sostenuta da tannini e la morbidezza danno al gusto la giusta vivacità e ottima persistenza.



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo

Annata: 2017

Areale Produzione: Provincia di Chieti

Sistema d'allevamento: Pergola Abruzzese

Sesto d'impianto: 2,5*2,5

Età media Vigneto: 30 anni

Tipologia Terreno: Terreni argillosi a 200 mt slm

Esposizione: Sud - Ovest

Resa ha: 110 quintali

Resa Vino: 65%

Alcool % Vol: 14,45

Ac tot: 5,35

CODICEVINO

Codice Vino Località Caldari Stazione S.N.C. 66026 Ortona, Chieti, Italia
tel +39 085 9031342 / **fax** +39 085 9031332 / **mail** codicevino@codicevino.it
www.codicevino.com