

VIGNA VETUM

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC



TERZINI

www.cantinaterzini.it



VITIGNO: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Tocco da Casauria (PE)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

ALTITUDINE VIGNETO: 350 m.s.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

RESA: 60/80 q.li/Ha

DENSITA' DI IMPIANTO: 1.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA: primi giorni di ottobre. Attenta scelta visiva dei grappoli raccolti manualmente secondo tecnica a scalare. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve, macerazione prolungata per almeno 20 giorni in piccoli vinificatori di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: 12 mesi in serbatoi di acciaio più 12 mesi in barriques con successivo riposo di 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, consistente; all'olfatto intenso e complesso; sentore di frutto rosso maturo tendente alla confettura, speziato, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; robusto, abbastanza tannico, equilibrato, persistente e armonico.

GRADO ALCOLICO: 14,5 % vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: agnello, carni rosse, formaggi stagionati, cioccolato fondente.



GRAPE: Montepulciano 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YIELD: 60/80 q.li/Ha

VINE DENSITY: 1.600 plants per hectare

HARVEST: Accurate selection of grape. Manual harvest during the first days of October. Grapes are carried to the winery by 15 kg case.

VINIFICATION: Soft pressing of grapes, extended maceration for 20 days at least. Fermentation at controlled temperature in steel tanks.

AGING: 12 months in steel, 12 months in oak barrels and 4 months in bottle.

CHARACTERISTICS: Intense ruby red with light purple hues. Bouquet is intense and complex. It shows hints of mature red fruits and berries but also smokey spicy liquorice and vanilla. Fairly tannic, balanced, persistent, full bodied and harmonious.

ALCOHOLIC STRENGTH: 14,5 % vol.

FORMAT: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

SERVING SUGGESTION: roast lamb, red meat, mature cheese, dark chocolat.

