

Dumì Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta



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: 110/120 q.li/Ha

DENSITA' DI IMPIANTO: 1.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA: ultimi giorni di settembre primi di ottobre.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE: vino dal colore rosso; all'olfatto intenso e complesso; fruttato e leggermente speziato; abbastanza tannico equilibrato, armonico.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: carni rosse e formaggi.



GRAPE: Montepulciano 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YIELD: 110/120 q.li/Ha

VINE DENSITY: 1.600 plants per hectare

HARVEST: Accurate selection of grape. Manual harvest during the last days of september or first days of october.

VINIFICATION: Soft pressing of grapes, fermentation in steel tanks.

AGING: In steel tanks.

CHARACTERISTICS: Ruby red with light purple hues. It shows hints of mature red fruits and smokey spicy. Balanced, persistent and harmonious.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5% vol.

FORMAT: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 14-16 °C

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



