

## CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65  
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY  
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797  
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

# Cantico

Uve	100% Montepulciano
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	200 mt s.l.m.; altopiano
Tipologia del terreno	Scuro di medio impasto
Sistema di allevamento	Spalliera mt.1,30 x 2,50 cordone speronato con 3500 ceppi x ettaro
Epoca di raccolta	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile).
Fermentazione Malolattica	Al riempimento delle barrique innesco della f.m.l., travaso dopo 15 gg con f.m.l. completata
Macerazione	Con sistema Ganimede termo condizionato. Temperatura di macerazione 28-30°C. Durata della macerazione 15 gg.
Affinamento Maturazione	Permanenza in barrique per 12/13 mesi, legno Allier, grana fine media tostatura, in locale condizionato per temperatura ed umidità, travasi e colmature durante tutto il periodo.
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 21 Babo; Alcool 13,5%; Acidità totale 6,20; pH 3,50; Zuccheri 3,5 gr/lit
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso intenso, sentori tipici di ciliegia, mora, liquirizia, vellutato, giustamente tannico.
Abbinamento gastronomico	Servito a 18 -20°C accompagna primi piatti saporiti al sugo e secondi piatti strutturati di carne e pesce, ottimo anche con formaggi a pasta dura lungamente stagionati.

Montepulciano d'Abruzzo DOP



ITALIA  
ABRUZZO