

## 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



# Santo Stefano

Uve	Montepulciano 100%
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Sud-est 200 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Misto calcareo argilloso
Sistema di allevamento	<b>Montepulciano:</b> Tendone mt. 2,50 x 2,50 tralcio rinnovato con 1.600 ceppi per ettaro;
Epoca di raccolta	Dal 5 al 10 di Ottobre Montepulciano.
Fermentazione Macerazione	Macerazione a temperatura controllata, durata 12 giorni; fermentazione con lieviti selezionati.
Affinamento	Dopo f.m.l. travaso e solfitazione, per la parte in barrique, affinamento in locale condizionato.
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 21 Babo; Alcool 13,5%; Acidità totale 6,20; pH 3,60; Zuccheri 5 gr/lit
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino, intensi profumi di frutta matura, speziato, vaniglia; gusto pieno, vellutato, ottima struttura, giustamente tannico ed equilibrato.
Abbinamento gastronomico	Si serve a 14 -16°C per accompagnare antipasti come terrine di selvaggina, pasticci di carne, paté rustici preparati senza o con poco fegato. Primi piatti quali spaghetti alla chitarra, timballo, ravioli, tagliolini; secondi piatti come lonza di maiale, costatelle di castrato, grigliate di carne. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura stagionati.

Montepulciano d'Abruzzo DOP



**ITALIA**  
ABRUZZO