

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



Valentino

Uve	100% Montepulciano
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Nord-ovest, 180 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Misto calcareo
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,50 x 2,50 a tralcio rinnovato
Densità dell'impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di raccolta	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 24-28 °C.
Fermentazione Malolattica	Dopo la svinatura innesco della f.m.l. con ceppi selezionati
Macerazione	Con sistema tradizionale, temperatura di macerazione 24-28 °C durata 6 giorni
Affinamento	Dopo la f.m.l. travaso ed affinamento in acciaio sino all'imbottigliamento
Dati analitici	Contenuto zuccherino : 19 Babo; Alcool 13 %; Acidità totale 6,00; pH 3,5; Zuccheri 4 gr/lt.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee; l'odore è vinoso, tenue gradevole, il sapore asciutto, morbido e sapido, giustamente tannico.
Abbinamento gastronomico	Servito ad una temperatura di 14-16C°, si accompagna a primi piatti saporiti, agnello al forno, selvaggina.

Montepulciano d'Abruzzo DOP



ITALIA
ABRUZZO