

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti - Abruzzo - ITALY
Tel. +39 0873 913366 Fax +39 0873 912797
www.cantinemucci.com - info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Valentino

Sangiovese Terre di Chieti IGT

Uve	100% Sangiovese
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione e altitudine	Nord-est, 180 s.l.m.
Tipologia del terreno	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
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperature di fermentazione 24-28°C
Fermentazione malolattica	Dopo la svinatura innesco della f.m.l. con ceppi selezionati
Macerazione	Con sistema tradizionale, temperature di macerazione 24-28 °C durata 6 giorni
Affinamento	Dopo la f.m.l. travaso, affinamento in acciaio e lieve passaggio in barrique di rovere francese.
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 19 Babo; Alcol 12,5%; acidità totale 6.00; pH 3.50. Zuccheri 6 g/l.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino, con profumi che ricordano i frutti di bosco e le spezie; con note vinose; un gusto pieno ed armonico, giustamente strutturato, equilibrato e con buona persistenza.
Abbinamento gastronomico	Va servito ad una temperatura di 14-16°C in abbinamento a primi piatti saporiti, pollo al forno e formaggio stagionato.



ITALIA
ABRUZZO