

# Cantico

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Montepulciano
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Altopiano; 200 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Scuro di medio impasto
<b>Sistema di Allevamento</b>	Spalliera 1,30m x 2,50m, cordone speronato
<b>Densità dell'Impianto</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
<b>Macerazione</b>	Con sistema Ganimede termo condizionato; temperatura di macerazione 28-30°C; durata di macerazione 15 giorni
<b>Fermentazione</b>	Al riempimento delle barriques innesco della fermentazione malolattica; travaso dopo 15 giorni a fermentazione malolattica completata
<b>Affinamento</b>	Permanenza in barriques di rovere francese di media tostatura per 12/13 mesi; locale condizionato per temperatura e umidità; travasi e colmature durante tutto il periodo
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,20; pH 3,50; zuccheri 3,5 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore rosso rubino intenso; sentori tipici di ciliegia, mora, spezie e liquirizia; vellutato, ottima struttura e giustamente tannico
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Accompagna primi piatti saporiti al sugo e secondi piatti strutturati di carne e pesce; ottimo anche con formaggi a pasta dura lungamente stagionati. Servire a 18-20°C

