

Santo Stefano

Montepulciano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

Uve	100% Montepulciano
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Sud-est; 200 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Misto calcareo argilloso
Sistema di Allevamento	Tendone 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
Macerazione	A temperatura controllata per 12 giorni
Fermentazione	Con lieviti selezionati; innesco fermentazione malolattica a fine fermentazione
Affinamento	Dopo la fermentazione malolattica, travaso e affinamento in barriques nuove di rovere americano di media tostatura per 6 mesi
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,20; pH 3,60; zuccheri 5 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino intenso; profumi di frutta rossa matura, more, pepe nero, cioccolato e tabacco; gusto pieno e vellutato, ottima struttura, giustamente tannico ed equilibrato
Abbinamento Gastronomico	Si abbina ad antipasti come pasticci di carne e formaggi a pasta dura stagionati; primi piatti come ravioli e spaghetti alla chitarra; secondi piatti quali grigliate di carne. Servire a 14-16°C

