

Valentino

Montepulciano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

Uve	100% Montepulciano
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Nord-ovest; 180 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Misto calcareo
Sistema di Allevamento	Pergola abruzzese 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	Con sistema tradizionale; temperatura di macerazione 24-28°C; durata 6-8 giorni
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 24-28°C; dopo la svinatura, innesco della fermentazione malolattica con ceppi selezionati
Affinamento	Dopo la fermentazione malolattica, travaso e affinamento in acciaio sino all'imbottigliamento
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 13%; acidità totale 6,00; pH 3,50; zuccheri 4 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee; l'odore è vinoso con note di frutta a bacca rossa e di viola; il sapore è asciutto, morbido e sapido, giustamente tannico
Abbinamento Gastronomico	Si accompagna con salumi e formaggi stagionati, a primi piatti saporiti e selvaggina. Servire a 14-16°C

