

Cantico

Montepulciano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

Uve	100% Montepulciano
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Altopiano; 200 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Scuro di medio impasto
Sistema di Allevamento	Spalliera 1,30m x 2,50m, cordone speronato
Densità dell'Impianto	3500 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
Macerazione	Con sistema Ganimede termo condizionato; temperatura di macerazione 28-30°C; durata di macerazione 15 giorni
Fermentazione	Al riempimento delle barriques innesco della fermentazione malolattica; travaso dopo 15 giorni a fermentazione malolattica completata
Affinamento	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
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,20; pH 3,50; zuccheri 3,5 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino intenso; sentori tipici di ciliegia, mora, spezie e liquirizia; vellutato, ottima struttura e giustamente tannico
Abbinamento Gastronomico	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

