

# Santo Stefano

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Montepulciano
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Sud-est; 200 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Misto calcareo argilloso
<b>Sistema di Allevamento</b>	Tendone 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
<b>Densità dell'Impianto</b>	1600 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
<b>Macerazione</b>	A temperatura controllata per 12 giorni
<b>Fermentazione</b>	Con lieviti selezionati; innesco fermentazione malolattica a fine fermentazione
<b>Affinamento</b>	Dopo la fermentazione malolattica, travaso e affinamento in barriques nuove di rovere americano di media tostatura per 6 mesi
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 21 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,20; pH 3,60; zuccheri 5 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	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
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	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

