



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
"VIGNALADRA"

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. "VIGNALADRA"

AREA Abruzzo

TIPO Rosso

VARIETÀ Montepulciano 100%

CLASSIFICAZIONE Denominazione di Origine Controllata



75 cl

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comune di produzione Guardiagrele (CH)

Anno di impianto 1968/72

Superficie ettari 26.7

Primo anno di produzione 1971

Altitudine 350 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Sud Est

La tipologia dei terreni Appartengono a due differenti ere geologiche. La prima, del Pliocene medio – inferiore p.p., è caratterizzata da un conglomerato poligenico, lenti sabbiose di colore giallastro e da argille grigio verdognole, con crostoni calcarei teneri e biancastri. La seconda tipologia di terreno, del Calabrianiano inferiore (Pliocene inferiore p. p.), è caratterizzata da argille siltose, sabbie e arenarie giallastre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Tendone tradizionale specializzato

DENSITÀ DI IMPIANTO 1600 ceppi

RESA PER ETTARO 70 quintali

PERIODO DI VENDEMIA Dal 25 Settembre al 10 Ottobre

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura soffice, seguita da una macerazione di 12/15 giorni sulle bucce a 25°/28°. Fermentazione alcolica, manolattica ed affinamento in vasca d'acciaio. Nessuna filtrazione. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

IMPRESSIONI

Vino di colore rosso rubino acceso, con sfumature tendenti al violaceo e con note olfattive di grande intensità e forza. I profumi di sottobosco, netti, sono accompagnati da note di erbe balsamiche, peperone verde e liquirizia. Di gusto pieno, tagliente, e di grande sapidità. La sua freschezza ed il suo vigore sono tipici del Montepulciano giovane, il suo tannino acre ne rende la degustazione davvero interessante. Si abbina a portate di primi di carne sapientemente cucinati, a secondi importanti quali: arrosto, formaggi alla brace, pecorini; ottimo con il cioccolato.



NICOLA SANTOLERI, AZIENDA AGRICOLA TENUTA DI CROGNALETO

66016 Guardiagrele (CH) – Via Cavalieri, 20 – Tel. E Fax +39 0871 893301

www.nicolasantoleri.it - info.santoleri@yahoo.com