

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
"CROGNALETO"**



CROGNALETO
SANTOLERI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata

Crognaletto

2001 IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DALL'AZIENDA AGRICOLA
NICOLA SANTOLERI
NELLA TENUTA DI CROGNALETO
GUARDIAGRELE (CH)
ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

L.01.02 75 cl e 13,5% vol

NON DISPEDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE



75 cl

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

AREA Abruzzo

TIPO Rosso

VARIETÀ Montepulciano 100%

CLASSIFICAZIONE Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comune di produzione Guardiagrele (CH)

Anno di impianto 1968/72

Superficie ettari 26,7

Primo anno di produzione 1971

Altitudine 350slm

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 Calabriano 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

EPOCA DI VENDEMIA Dal 25 settembre al 10 ottobre

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura soffice seguita da 12/15 giorni di macerazione sulle bucce a 25°/ 28°C. Fermentazione alcolica e manolattica in vasca d'acciaio. Maturazione per 18 - 20 mesi in botti di rovere di Slavonia da hl20 e 25. Nessuna filtrazione. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

IMPRESSIONI

Un vino di colore rosso rubino carico, con sfumature tendenti al blu e con note olfattive di grande intensità, è delicato ed i profumi di sottobosco netti sono accompagnati da note di legno fini ed eleganti. Di gusto pieno, ricco e morbido. La sua freschezza lo rende giovane e piacevole, il suo tannino è equilibrato, senza asperità, coadiuvato da un legno mai intrusivo. Si abbina a portate di carni importanti quali arrosto, carni alla brace e bolliti; ottimo con l'agnello.



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