



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



75 cl
1,5 l
3 l

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
RISERVA
“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 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 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

ERIODO 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 e manolattica in vasca d'acciaio; maturazione per 24/30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 e 25 hl, nessuna filtrazione, affinamento in bottiglia per 12 mesi.

IMPRESSIONI

Di colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Ha note olfattive intense e persistenti. È un vino etereo, con note di confettura e di frutti di bosco, accompagnate da leggere sfumature balsamiche e di vaniglia. Al gusto è ampio, ricco di corpo, morbido e vellutato. La sua persistenza in bocca è lunghissima. Da abbinare, oltre ai classici secondi di carne e selvaggina, ai formaggi stagionati a fine pasto. Ottimo come vino da meditazione e seduzione.



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