



Linea Jasci

Montepulciano d'abruzzo D.O.C.



Zona di produzione: Vasto / Pollutri / Casalbordino (CH)

Vitigno: Montepulciano

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo di allevamento: Filare / tendone

Anno di impianto: 1999 / 1980

Superficie terreno: 08.00.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 210 m s.l.m.

Densità: n°3300 ceppi per ettaro (filare) / n°1600 ceppi per ettaro (tendone)

Produzione: 4 Kg per ceppo (filare) / 8 Kg per ceppo (tendone)

Epoca di vendemmia: dal 05 al 20 Ottobre

Vinificazione: Macerazione per almeno 6-8 giorni sulle bucce alla temperatura di 27°C, seguita da un affinamento in botti di cemento e d'acciaio

Caratteristiche chimiche: Alcool 13% vol.

Massima espressione: 2-3 anni

Colore: Rosso rubino

Naso: Persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di cannella e vaniglia

Palato: Equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole

Cucina abruzzese di abbinamento: Gnocchi di patate, "sagnette e fagioli", agnello e coniglio porchettato

Temperatura di servizio: 16°-18°C