

DORA SARCHESE®

mimi

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.



Zona di produzione: entroterra ortonese, localita' Caldari, Crecchio, Arielli

Terreno: argilloso-calcareo

Vitigno: Montepulciano

Vendemmia - Vinificazione: raccolta manuale dell'uva alla maturazione fenolica

Diraspa - Pigiatura: vinificazione con macerazione-fermentazione del pigiato a temperatura controllata. Maturazione del vino in botti di acciaio per almeno 6 mesi e riposo in bottiglia per circa 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. All'olfatto esprime profumi di frutti rossi piccoli e maturi Il gusto è secco, buono l'equilibrio tra le varie componenti Giustamente tannico, di corpo

Location of vineyard: Caldari, Crecchio, Arielli

Soil type: clayish/calcareous

Grape variety: montepulciano harvest by hand at the right maturity

Vintage-Vinification: stemmer- crushing, maceration, fermentation at controlled temperature.

Ageing in stainless steel 6 months.

Bottle ageing: 2 months

Organoleptic character: intense ruby red colour.

Nose: small red ripe fruits;

Flavour: dry, soft, perfectly tannic