

DORA SARCHIESE®

Rosso di Macchia

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.



Zona di produzione: entroterra ortonese
località Caldari, Crecchio, zona Arielli

Terreno: medio impasto
con presenza di scheletro.

Vitigno: Montepulciano

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

Diraspa - Pigiatura: diraspa e pigiatura,
vinificazione con macerazione e fermentazione
a temperatura controllata. Maturazione del vino
per circa 12 mesi in acciaio e successivamente
in grandi botti di rovere per massimo 24 mesi in
caveau sotterraneo, naturalmente condizionato.

Riposo prolungato del vino in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino
(con riflessi granata). Profumo di confettura di
frutta a bacca rossa, con una leggera sensazione
di speziatura. Intenso, persistente, di qualità fine.
Al gusto si evidenzia un leggero sentore di
liquirizia. Vino sapido, di grande corpo, tannicità
e morbidezza equilibrata

Location of vineyard: Caldari, Crecchio, Arielli

Soil type: of medium texture with botanic remains

grape variety: montepulciano

Grape variety: montepulciano

Harvest: by hand at the right maturity

Vinification: stemmer-crushing, maceration and
fermentation at controlled temperature

Ageing: 12 months in stainless steel and 24 months
in barrel, finally a long time in bottle.

Organoleptic character: intense, red ruby with garnet
tints, it is greatly structured; it scents with perfume of
ripe red fruit, in particular cherry and black cherry,
with spiced notes of vanilla and liquorice. the taste is
full bodied with good tannin and persistence.