

Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva **Bio** BELLOVEDERE 2020



DENOMINAZIONE: Montepulciano D'Abruzzo doc Terre dei Vestini Riserva - Biologico

VARIETA': 100% Montepulciano

PRIMA ANNATA: 2000

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comune di Spoltore

SUPERFICIE: singola vigna " Bellovedere"

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

DENSITA': 1600-2000 ceppi/ettaro

ETA' DEI VIGNETI: 47 anni

RESA: 40 hl. / ettaro

VENDEMMIA: A mano in cassetta nella seconda settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE: Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e dal raggiungimento della piena maturazione. Vendemmia in cassetta a fine Ottobre, una volta raggiunta la maturità fenolica e l'equilibrio tra zuccheri e acidità. Selezione degli acini, macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO: Parte in barriques/tonneaux, parte negli stessi tini di fermentazione, e una parte in cemento per circa 18 mesi. Travaso, blending, ed imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

PRODUZIONE: n° 9000 bottiglie da 0,75 l., n. 214 da 1,5 l., n. 20 da 3l, e n. 2 da 6L

ABBINAMENTI: Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.