



RISEIS

Montepulciano d'Abruzzo Bio

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Rosso
VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%
ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese e cordone speronato
DENSITA': Pergola abruzzese - 1800 viti/ettaro, cordone speronato - 4000 viti/ettaro
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q
PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio Inox per circa 8 mesi
In vasche di cemento per 12 mesi
In bottiglia per 8 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13,50% Vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 2,8 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
COLORE: Rosso rubino tendente al viola
PROFUMO: Tipico, frutti di bosco
SAPORE: Frutato, secco, morbido ed equilibrato
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi, piatti di terra, arrostiti di carne, cacciagione, formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TYPE: Red wine
GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%
EXPOSURE: South, Southeast
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon
DENSITY: Abruzzo trellis - 1800 vines/hectare, spurred cordon . 4000 vines/hectare
YIELD PER HECTARE: 85 q
HARVEST: October
WINE MAKING PROCESS: Long maceration on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature.
AGEING: In stainless steel tanks for 8 months
In concrete tanks for 12 months
In bottle for 8 months
ALCOHOL CONTENT: 13,50% Vol.
RESIDUAL SUGAR: 2,80 g/l
TOTAL ACIDITY: 5,50 g/l
COLOUR: Ruby red with violet hues
NOSE: Varietal scents of black fruit
PALATE: Fruity, dry, good acidity, well balanced.
WINE PAIRING: Cured meat, roasted meat, game, aged cheese
SERVING TEMPERATURE: 18°C

