



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

## Suffonte

2020

### VITICOLTURA

**Nome vigneto** Suffonte e Fontuccia  
**Suolo** argilloso e breccioso  
**Esposizione dei filari** esposti ad est  
**Altitudine** 300 m  
**Vitigno** Montepulciano d'Abruzzo  
**Forma di allevamento** coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta  
**Età media delle viti** 20 anni  
**Densità d'impianto (ceppi/ha)** 3000 piante/ha  
**Produzione per ceppo (kg/pianta)** 2kg/pianta  
**Produzione per ettaro (q/ha)** 80q/ha  
**Trattamenti** concimazione tramite semina e sovescio del favino annuale, solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio: 8 trattamenti annuali)  
**Fertilizzanti** no  
**Data inizio vendemmia** metà ottobre  
**Modalità di vendemmia** manuale in cassetta  
**Utilizzo di uve acquistate da terzi** 20%  
**Certificazioni** solo certificazione DOC e autocertificazione naturale  
**Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura** erpice autunnale, fresatura primaverile, pulizia interceppo manuale

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Titolo alcolometrico** 14,23  
**Acidità (g/l)** 5,98  
**Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento)** 6  
**Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento)** 39

**Descrizione organolettica e libera** Vino montepulciano di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ha un tipico profumo di frutti rossi maturi e di prugna matura. La sua tannicità e polifenoli lo rendono un ottimo alimento che accompagna qualunque tipo di cibo.

### ENOLOGIA

**Modalità di diraspatura e pigiatura** meccanica  
**Modalità di pressatura** torchio (1 meccanico e 1 idraulico)  
**Vinificatori in** acciaio  
**Macerazione** 7 giorni di macerazione controllata  
**Anidride solforosa e/o acido ascorbico** 8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione  
**Utilizzo di lieviti selezionati** assolutamente no  
**Metodologia di stabilizzazione: Filtraggi** no **Chiarifiche** no  
**Eventuale affinamento in acciaio** 12 mesi  
**Eventuale affinamento in botte o barrique** no  
**Eventuale affinamento in bottiglia** no  
**Eventuali correzioni** no  
**Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato** no  
**Utilizzo di concentratore** no  
**Pratiche di "salasso"** no  
**Resa uva/vino** 70%  
**Numero di bottiglie prodotte** 6500  
**Tipologia bottiglia** borgognotta scura  
**Tappo in sughero** pezzo unico  
**Destinazione delle vinacce** smaltimento in campagna secondo legge  
**Produzione di grappe o distillati** no

### PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia (IVA inc.) €18,00