



CANTINE MUCCI

"Valentino" - Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione d'origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Torino di Sangro (CH), collina in dolce pendio, altitudine 150 mt s.l.m., terreno di medio impasto, ciottoloso.

Luogo di vinificazione ed imbottigliamento: C.da Vallone di Nanni, Torino di Sangro (CH) Abruzzo Italy.

Varietà delle uve: Montepulciano 100 %.

Sistema di allevamento: Tendone 2,50 x 2,50 mt. a tralci rinnovato.

Epoca di raccolta: Dal 5 al 10 ottobre

Contenuto zuccherino: 22° Brix.

Pigiatura: Diraspa-pigiatura con pigiatrice orizzontale a basso numero di giri. Temperatura del pigiato 20°C.

Macerazione: Con sistema "Ganimede" termocondizionato; enzimaggio, aggiunta di lieviti selezionati. Temperatura di macerazione 24-26°C

fino a 8° Brix, temperatura di 26-28°C da 8° Brix a zero.

Durata della macerazione 5 gg.

Svinatura: Dopo 5 giorni con completamento della fermentazione alcolica in vasca.

Pressatura: Pressa orizzontale pneumatica con gabbia chiusa in acciaio.

Fermentazione malolattica: Dopo la svinatura innesco con ceppi selezionati.

Maturazione e affinamento: Dopo la f.m.l. travaso e solfitazione; microossigenazione per 60 giorni.

Imbottigliamento marzo.

Dati analitici: Alcool 13%; acidità totale 5,80; pH 3,55.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee; l'odore è vinoso, tenue, gradevole, il sapore asciutto, morbido e sapido, leggermente tannico.

Abbinamento gastronomico: Si serve ad una temperatura di 16-18°C con primi piatti saporiti, agnello al forno, selvaggina da piuma arrosto.

Wine Grower: Nicola Mucci,

Wine makers: Valentino Mucci, Leo Cantarini.

Export manager: Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio.



Bottiglia da 0,750 ml
cassa: 6 bottiglie