



Estasia / Montepulciano d'Abruzzo DOP

## Montepulciano d'Abruzzo DOP

**Territorio di produzione:** Ortona

**Vitigno:** Montepulciano D'Abruzzo

### Vinificazione

**Periodo di vendemmia:** Prima settimana di Ottobre

**Macerazione della bucce:** 10 giorni con rimontaggio al aria

**Temperatura di fermentazione:** 25°-28° C

**Pressatura:** Soffice 0,6 Atm

**Fermentazione malolattica:** Sì

**Affinamento:** 70% acciaio 6 mesi sur lies + 15% 6 mesi barrique primo passaggio+15% barrique secondo passaggio

### Caratteristiche Analitiche

**Gradazione alcolica %vol:** 13

**Estratto secco g/l:** 29

**Acidità Totale g/l:** 4,87

**pH:** 3,6

**Zuccheri residui g/l:** 4,11

### Descrizione organolettiche

**Aspetto visivo:** Colore rosso rubino

**Olfatto:** Note di confettura di amarena ben amalgamate con sentori di cioccolato e vaniglia

**Gusto:** Ingresso morbido e pieno con tannino avvolgente, retrofatto di frutti rossi maturi accompagnato da note vanigliate e tostate

### Modalità di servizio

**Temperatura di servizio:** 12°C

*Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.*