



TORRI[®]
CANTINE

BAKÁN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA

VINO BIOLOGICO



www.torricantine.it

BAKÁN

MONTEPULCIANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione	Vino fermo	Uve	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Colore	Rosso	Gradazione alcolica	14,5%
Temperatura di servizio	18/20 °C	Certificazione	 IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo
Età: 35 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 5-6
Produzione per ettaro (q/ha): 90
Tipologia di allevamento: Filare
Potatura: Cordone speronato
Tipo di agricoltura: Biologica
Certificazione: Biologica

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.
Esposizione della vigna: Sud/sud-est
Area vigneti: Ancarano e Controguerra
Tipologia di terreno: Pietroso-medio impasto

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 ottobre in un antico vigneto di 35 anni ad Ancarano e Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere, che unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

Il vino è fermentato esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo la fermentazione malolattica invecchia in barriques usate per 12 mesi per poi affinare in bottiglia per almeno 6 mesi.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgognotta Virgo 750 ml
Peso della Bottiglia	600 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011212508

Note Sensoriali

Colore	Rosso Intenso con note granata
Olfatto	Floreale, fruttato e speziato
Flavour	Rotondo, corposo e complesso con note balsamiche e speziate.

Note Personali

Valutazione

