



TORRI[®]
CANTINE



TURAN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

www.torricantine.it

TURAN

MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Classificazione Vino fermo **Uve** Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Colore Rosso **Gradazione alcolica** 14,5%

Temperatura di servizio 18/20 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 40 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 5

Produzione per ettaro (q/ha): 80

Tipologia di allevamento: Filare

Potatura: Cordone speronato

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.

Esposizione della vigna: Sud/sud-est

Area vigneti: Colonella e Controguerra

Tipologia di terreno: Pietroso

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 ottobre in un antico vigneto di oltre 40 anni a Colonella e Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano le sensazioni aromatiche tipiche delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in tini d'acciaio termo condizionati. Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in botti di legno da 50hl per 10 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 DIAM5 47mm

EAN Bottiglia 8033011216018

Note Sensoriali

Colore Rosso rubino intenso e brillante

Olfatto Floreale, fruttato e speziato con note di caffè e fave di cacao

Flavour In bocca conferma le piacevoli note di cioccolato e caffè con aggiunta di intense note balsamiche.

Note Personali

Valutazione

