

# Dumì Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta



**TERZINI**

www.cantinaterzini.it



**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**RESA:** 110/120 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro.

**VENDEMMIA:** ultimi giorni di settembre primi di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore rosso; all'olfatto intenso e complesso; fruttato e leggermente speziato; abbastanza tannico equilibrato, armonico.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** carni rosse e formaggi.



**GRAPE:** Montepulciano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YIELD:** 110/120 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Accurate selection of grape. Manual harvest during the last days of september or first days of october.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation in steel tanks.

**AGING:** In steel tanks.

**CHARACTERISTICS:** Ruby red with light purple hues. It shows hints of mature red fruits and smokey spicy. Balanced, persistent and harmonious.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13,5% vol.

**FORMAT:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 14-16 °C

**SERVING SUGGESTION:** roast lamb, red meat, mature cheese.

