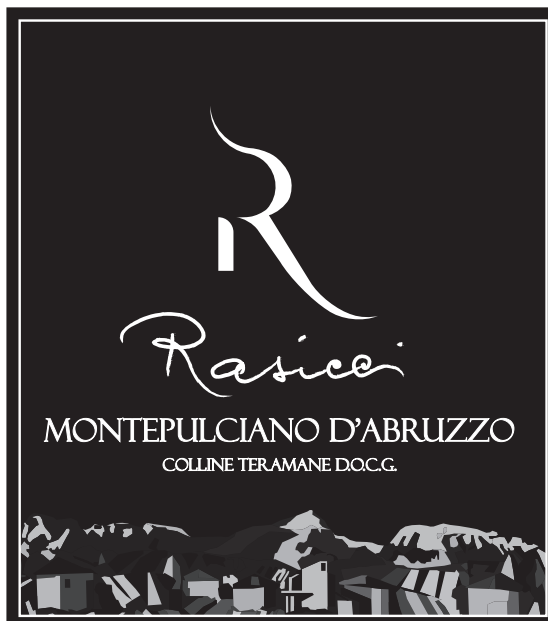


MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOCG 2007



Azienda RASICCI
Tipologia VINO ROSSO
Area CONTROGUERRA
Vitigno MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Caratteristica dei vigneti:

Comune	Controguerra
Superficie	Circa 1,5 ettaro
Altitudine	230 metri s.l.m.
Orientamento	Sud, Sud-Est
Suolo	Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità	5.000 ceppi per ettaro
Anno di impianto	2003
Resa media	1 Kg per ceppo
Vendemmia	20 Ottobre 2007
Bottiglie prodotte	8.000

Analisi chimico-fisica (dati indicativi)

Grado alcolitico	14,34% Vol.
Solforosa libera	1,92 mg/Lt.
Solforosa totale	23,04 mg/Lt.
Acidità totale	7,2 gr./Lt.
Zuccheri residui	3,21 gr./Lt.
Estratto secco totale	34,6 gr./Lt.

Vinificazione

Raccolta delle uve in cassette DA 20 Kg.
Diraspatura e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 28°C per 7-8 giorni.
Affinamento in barriques di rovere per un anno.

Analisi Organolettica

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo violaceo. Al naso si presenta abbastanza intenso, persistente e fine, con netti sentori fruttati, vegetali e balsamici di confettura di mirtillo e ciliegia visciola, bacche di sambuco macerate, ed erbe balsamiche quasi secche. In bocca è secco, sufficientemente fresco e sapido, molto caldo, leggermente tannico, di buon corpo, persistente, con gradevole fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica, e note fruttate e vegetale-balsamiche.