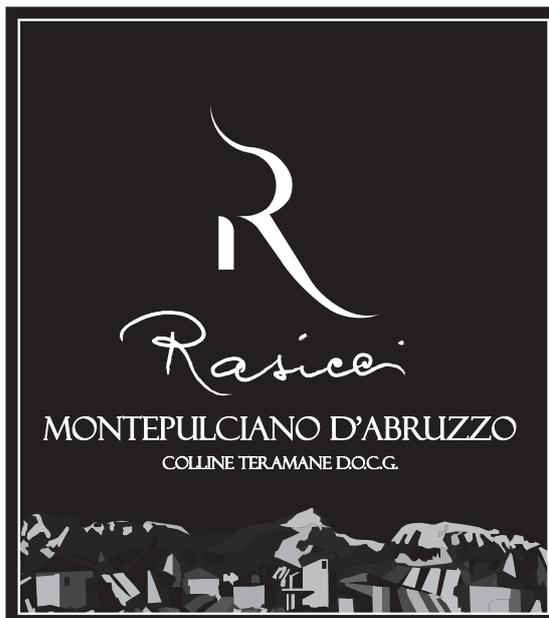


MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOCG 2010



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	7 Ottobre 2010
Bottiglie prodotte	6.750

Analisi chimico-fisica (dati indicativi)

Grado alcolitico	14,31% Vol.
Solforosa libera	N.D.
Solforosa totale	89,00 mg/Lt.
Acidità totale	5,03 gr./Lt.
Zuccheri residui	0,52 gr./Lt.
Estratto secco totale	32,08 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 molto carico con orlo violaceo. Al naso si presenta intenso, persistente e sufficientemente fine, con netti sentori fruttati, vegetali, balsamici e speziati di confettura di ciliegia visciola e marasca, bacche di sambuco mature, erbe boschive balsamiche secche, e lieve di conserva di pomodoro e pepe bianco. In bocca è secco, discretamente fresco e sapido, caldo, leggermente tannico, pieno e snello, persistente, con fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica, e note fruttate, vegetale-balsamiche e speziate.