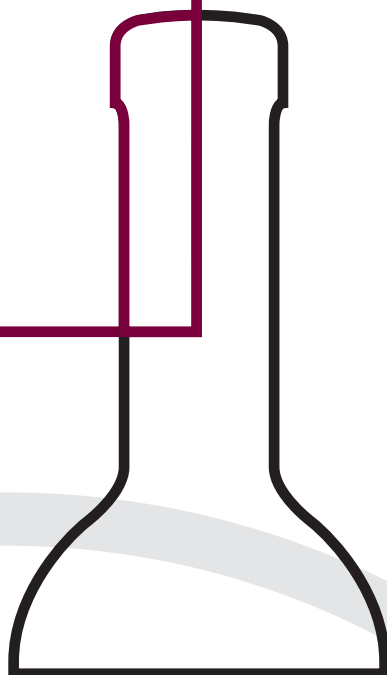


MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOCG 2012



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	1,5 Kg per ceppo
Vendemmia	27-29 Settembre 2012
Bottiglie prodotte	5.400

Analisi chimico-fisica (dati indicativi)

Grado alcolitico	15,00% Vol.
Solforosa libera	N.D.
Solforosa totale	54,00 mg/Lt.
Acidità totale	5,0 gr./Lt.
Zuccheri residui	0,2 gr./Lt.
Estratto secco totale	31,8 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 (Fermentazione Naturale)
Affinamento in barriques di rovere per un anno.
No filtraggi, no chiarifiche.