
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**il Conta
Storie**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO

100% Montepulciano

CARATTERISTICA DEL SUOLO

Collinare argilloso con venature sabbiose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

RESA DI UVA PER ETTARO

130 q/ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano in cassette vengono trasportate in cantina. Segue diraspatura e permanenza sulle bucce per 15-20 gg. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso, etereo con profumi di frutti rossi e spezie

SAPORE

Pieno, secco armonico, giustamente tannico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ben si abbina agli arrosticini tipici della zona e in generale ad arrostiti di carne e primi piatti importanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

DATI ANALITICI

Alcool 14% vol. Acidità totale 5,90 g/l
Residuo zuccherino 2 g/l

CURIOSITÀ

Durante tutti i processi di vinificazione in cantina non vengono utilizzati prodotti di origine animale né alcun tipo di coadiuvante. È presente una bassa concentrazione di solfiti. Stiamo sviluppando metodi per utilizzare nostri lieviti per la fermentazione.

L'azienda promuove processi sostenibili a sostegno e tutela della biodiversità

VARIETAL

100% Montepulciano

SOIL CHARACTERISTICS

Clay hills with sandy veins

VINE TRAINING SYSTEM

Pergola Abruzzese (Pergola trellis)

YIELD PER HECTARE

130 q / ha

HARVEST SEASON

Second half of October

WINEMAKING

The grapes are handpicked, put in boxes and transported to the cellar. Here it occurs the destemming and permanence on the skins for 15-20 days. Fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature. Refinement in stainless steel

COLOR

Intense ruby red with purple edges turning to garnet color with aging

PERFUME

Intense, ethereal with aromas of red fruits and spices

TASTE

Full, dry harmonious, rightly tannic

FOOD PAIRINGS

It perfectly matches with arrosticini, a typical local roasted meat cooked on a spit as well as with roasts of meat and rich, well-structured first courses

SERVING TEMPERATURE

16°-18°C

ANALYTICAL DATA

Alcohol 14% vol. Total acidity 5,90 g / l
Residual sugar 2 g / l

CRAFT

Throughout the entire winemaking process no animal-derivatives are used as well as any type of co-adjuvant. The wine contains low levels of sulfites. Furthermore we are developing methods so as to use our fermentation yeasts. The company promotes sustainable methods in order to protect and develop biodiversity

**il Conta
Storie**

Il Conta Storie is a brand of DiamondGroup Holding
via M. Ilo L. di Bernardo 9 - 25030 Coccaglio (BS) Italia
www.diamondgroup.wine