



IL VINO

Nome del vino: Suffonte

Vino Montepulciano

Annata: 2012

La viticoltura

Nome vigneto: Fontuccia

Suolo: 8000 mq - breccioso

Esposizione dei filari: esposti ad est

Altitudine: 300 m

Vitigno: 100% Montepulciano D'Abruzzo

Portainnesto: barbatella americana

Forma di allevamento: coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta

Età media delle viti: 25 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 3000 ceppi/ha

Produzione per ceppo (kg/pianta): 2kg/pianta

Produzione per ettaro (q/ha): 100q/ha

Trattamenti: concimazione con stallatico misto (annuale), solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio: 7 trattamenti annuali)

Fertilizzanti: assenti

Data inizio vendemmia: inizio ottobre

Modalità di vendemmia: manuale in cassetta

Autocertificazione: Vino artigianale

Notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: erpice autunnale, fresatura primaverile, pulizia interceppo manuale

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: meccanica

Modalità di pressatura: torchio (1 meccanico e 1 idraulico)

Vinificatori: acciaio

Macerazione: 4 giorni di macerazione controllata

Anidride solforosa: 8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione.

Lieviti selezionati: assenti

Filtraggi: assenti

Chiarifiche: assenti

Affinamento in acciaio: 10 mesi

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: assente

Resa uva/vino (%): 60%

Numero di bottiglie prodotte: 5000

Tipologia bottiglia: borgognotta scura

Tappo: sughero rondellato

Destinazione delle vinacce: smaltimento in campo

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: 12,50

Acidità (g/l): 4,47 (acidità totale)

Ph: -

Estratto secco (g/l): 27,50

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): -

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): -

Descrizione organolettica e libera

Vino montepulciano di colore rosso rubino intenso. Ha un tipico profumo di frutti rossi e prugna matura. La sua tannicità e polifenoli lo rendono un ottimo alimento che accompagna qualunque tipo di cibo

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: € 7