

Pinciaie

Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione di origine controllata

Riserva

Il nome del vino trae ispirazione dalle antiche forme di costruzione proprie delle comunità pastorali abruzzesi: le Pinciaie. I vigneti si estendono per 4 ettari ad un'altitudine di 300 mt sopra il livello del mare; da qui le uve selezionate vengono vinificate separatamente al fine di preservarne le originarie e distintive caratteristiche. Un intenso vino rosso con note di ciliegia e liquirizia, finemente integrate da spezie e vaniglia.

Varietà

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
Loreto Aprutino

Età vigneto: 40-45 anni

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 12.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 4 ha

Sistema di allevamento: Tendone

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 14% vol. / **pH:** 3,50

Acidità totale: 5,4 g/L

Zuccheri residui: 0,2 g/L

 **Longevità** 6-10 anni

Abbinamenti

 Arrostiti di agnello, carni rosse, selvaggina, agnello arrosto e formaggio di pecora stagionato.

Composizione del terreno


Molto calcareo.
38% sabbia, 33% limo, 29% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 55.000 bottiglie

La produzione è di 12.000 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 7.500 grammi per pianta, 1 pianta per 7 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 15°C

