



SCIUTICO Montepulciano d'Abruzzo DOP

Terreno e forma di allevamento

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Giacitura ed esposizione: collinare

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 quintali

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Periodo di vendemmia: seconda e terza decade di Ottobre

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate, diraspate e addizionate di lieviti selezionati.

Dopo una lunga macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata, viene effettuata una soffice pressatura con conseguente separazione delle frazioni finali più ricche di tannini astringenti.

Il vino matura in serbatoi di acciaio inox per un periodo di circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: colore rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: nota prevalente di frutti rossi, in particolare amarena, gradevoli sentori vanigliati

Gusto: corpo pieno, di buona persistenza, piacevole ed equilibrata sensazione tannica

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamenti: primi piatti importanti, carni rosse e brasati, formaggi stagionati

*Azienda Agricola Lucà Dazio di Mirta Lucà Dazio
P.za Garibaldi, 17 - 66038 San Vito Chietino (Ch) Italy*