



OTTOBRE ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

NOME Montepulciano d'Abruzzo DOC Ottobre Rosso

TIPO Vino rosso

UVE 100% Montepulciano

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE 30.000

COMUNE DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

RESA PER ETTARO 120 q.li

TIPO DI TERRENO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cortina semplice

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 3000 piante per ettaro

VINIFICAZIONE Macerazione fermentativa per 10/12 giorni in cemento, svinatura e affinamento in cemento per 9 mesi

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO Giugno

GRADAZIONE ALCOLICA 14%vol.

COLORE Rosso rubino con riflessi violacei

BOUQUET Intenso

SAPORE Frutta rossa, visciola

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

ABBINAMENTI Primi piatti, carni alla brace

NAME Montepulciano d'Abruzzo DOC Ottobre Rosso

TYPE Red wine

GRAPE VARIETY 100% Montepulciano

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION 30.000

LOCATION Villamagna (Ch)

YIELD PER HECTARE 12 tons

SOIL Clay calcareous

TRAINING & PRUNING METHODS Single curtain

VINE DENSITY 3000 plants per hectare

FERMENTATION fermentative maceration for 10/12 days in concrete vats, racking, followed by ageing for 9 months in concrete vats

BOTTLING PERIOD June

ALCOHOLIC STRENGTH 14% alcohol (by volume)

COLOUR Ruby red with purplish glints

BOUQUET Intense fragrance

FLAVOUR Hints of red fruits, wild cherry

TEMPERATURA DI SERVIZIO Best served at a temperature of 16/18°C

SERVING SUGGESTIONS Pasta, grilled meat

