

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Montepulciano d'Abruzzo Cordoni è un vino complesso e strutturato. Di colore rosso tendente al granato all'assaggio evidenzia sentori fruttati e una ben integrata nota speziata ceduta dal legno.

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone e Cordone Speronato

RESA: 80 q per ettaro

VENDEMMIA: III decade Settembre/I decade ottobre; Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Macerazione per 15-20 giorni a temperatura controllata al fine di estrarre aromi e precursori degli aromi tramite follature e rimontaggi; fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in botti di rovere e barriques

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 3 mesi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Questo vino è ideale con la carne cotta alla brace e formaggi stagionati.

Decantare almeno un'ora prima e servire ad una temperatura di 16/18°C.

Montepulciano d'Abruzzo Cordoni is a full-bodied wine with red ruby colour tending to garret and persistent bouquet suggesting blueberries, raspberries and strawberries. Made exclusively from the best, selected Montepulciano grapes.

VINEYARDS: Montepulciano d'Abruzzo 100%

TRAINING SYSTEM: "Tendone" system (high trellis supported by crossed wires-Pergola Abruzzese) and trained cordon

YIELDS PER HECTARE: 80 q

VINTAGE: Hand-picking; III decade of September-I decade of October

VINIFICATION: Maceration for 15-20 days at a temperature controlled; skin components extraction process by pumpovers and punchdowns; malolactic fermentation in steel tanks

MATURATION: 12 months in oak casks and barriques

BOTTLE-AGEING: Approx 3 months

SERVING SUGGESTION: This wine is ideal with grilled meats and mature chese. Pull the cork an hour before eating; serve at 16/18°C.




CORDONI
www.vinicordoni.it