



# TENUTA SECOLO IX



## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi appena granata ha profumi di frutta rossa matura, amarena e prugna. In bocca è pieno, morbido e persistente.

### Scheda Tecnica

**Vitigni:** Montepulciano

**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Zona vitivinicola:** Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo

**Vigneti:** Tocco

**Terreni:** argillosi-calcarei

**Anno d'impianto:** 2009

**Altitudine:** 220 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** Sud

**Sistema di allevamento:** contropalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Densità di ceppi per ettaro:** 4000

**Resa di uva per ettaro:** 90 quintali

**Epoca di vendemmia:** Prima decade Ottobre 2015

**Andamento climatico stagionale:**

la primavera è stata piuttosto fresca, l'estate calda, con piogge al momento giusto. una grande annata.

**Macerazione:** in acciaio a 26 °C con lieviti selezionati.

**Affinamento:** in barrique per almeno 12 mesi.

**Dati analitici:**

alcol 13,5 % vol – zuccheri 2 g/l – acidità totale 5,5 g/l – pH 3,60

### Abbinamenti

Perfetto da abbinare a primi piatti con sughi di carne, a secondi piatti di carni rosse alla griglia e arrosto, a formaggi di media stagionatura.

### Temperatura di servizio

16-18 °C



QUARANTASEI SRL · CANTINA: CONTRADA VICENNE, 5/A · 65020 CASTIGLIONE A CASAURIA (PESCARA) · ITALIA

TEL. +39 085 7998193 · FAX +39 085 7992894 · INFO@TENUTASECOLOIX.IT · WWW.TENUTASECOLOIX.IT

SEDE LEGALE: VIA RAIALE 110 BIS · 65128 PESCARA · ITALIA · C.F. / P.I.: 02024630689 · N. REA PE - 147537 · CAP. SOC. € 10.000 I.V.