



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ANFORA 2021

Nome del vino:	Montepulciano d'Abruzzo DOC Amphora Organic
Varietà uva:	Montepulciano d'Abruzzo - 100%
Annata:	2021
Alcol:	14%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione suolo:	Metodo biologico e biodinamico
Sistema di allevamento:	Guyot
Periodo di vendemmia	Fine settembre – 1a settimana di ottobre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>Le uve vengono solamente diraspate. L'acino intero viene quindi fatto fermentare col fine di estrarre solo i tannini più nobili della buccia per trovare un sottile equilibrio tra la potenza del frutto del montepulciano e la freschezza della bevuta.</p> <p>Per questo motivo la macerazione dura al massimo 10 giorni.</p> <p>Dopo questo periodo le uve vengono pressate sofficemente e il vino viene trasferito nelle anfore di terracotta interrate dove avviene la fermentazione malolattica ed inizia il periodo di affinamento</p>
Affinamento:	<p>Il periodo di affinamento è di circa due anni in anfora. Durante questo periodo il Montepulciano diventa più armonico sfruttando la microossigenazione dovuta alla porosità della terraotta, senza alterare l'autenticità del suo frutto.</p>