



PATRIZIADIPRONIO®

FULVO IGP TERRE DI CHIETI

Vitigno

Montepulciano D'Abruzzo 50%, blend di Syrah, Tannat, Merlot e Cabernet Sauvignon 50%

Vigneto di provenienza

Lanciano (CH), circa 300 m/slm; 5000 ceppi per ettaro

Nazione

Regione

Italia

Abruzzo

Allevamento

Resa per ettaro

Guyot

70 hl/ha

Annata

Colore

2015

Rosso

Tipologia di vino

Tipologia di chiusura

Vino fermo e secco

Microsfere di sughero naturale

Gradazione alcolica

Estratto secco

14,5% vol.

30 g/l

Maturazione e affinamento

Vendemmia a buona maturità fenolica

Affinamento 6 mesi in barrique e 48 mesi in bottiglia

Modalità di vendemmia e periodo

Vendemmia meccanica durante la seconda metà di ottobre

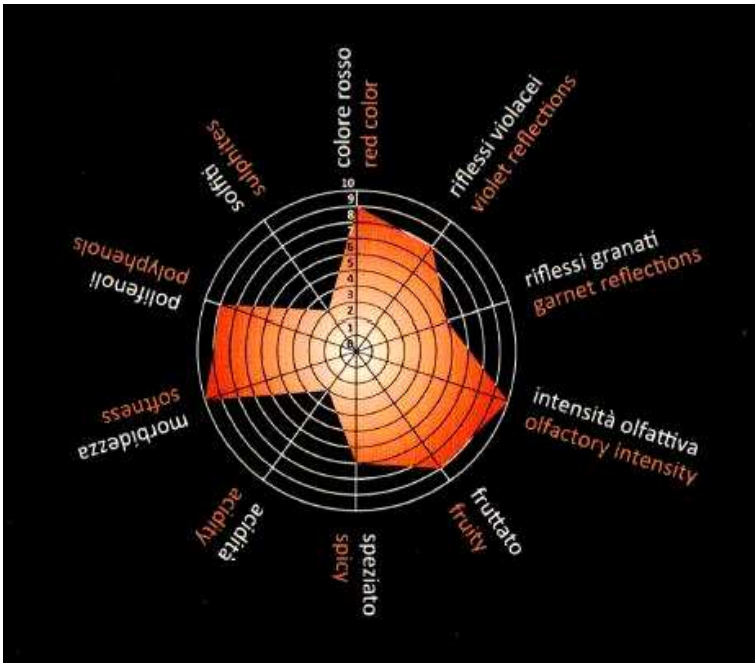
Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica completata e microossigenazione

Esame organolettico

Vedere diagramma* sottostante





colore(rosso) - red color	9
riflessi violacei - violet reflections	8
riflessi granati - garnet reflections	6
intensità olfattiva - olfactory intensity	10
fruttato - fruity	9
speziato - spicy	7
acidità - acidity	3
morbidezza - softness	10
polifenoli - polyphenols	9
solfiti - sulphites	3

*DIAGRAMMA A RAGNATELA

Illustra le proprietà organolettiche del vino in una scala da 0 a 10. Il valore 0, posto al centro del grafico, rappresenta il minimo e 10, posto sull'anello più esterno, indica il massimo.