

Abram

Tipo: Rosso

Varietà:

Sangiovese 85% Montepulciano 15%

Classificazione: DOP Rosso Piceno

Prima annata di produzione: 2011

Comune di produzione: Fermo

Tipologia del terreno:

Suolo da mediamente profondo a profondo, di medio impasto tendente all'argilloso e ricco di limo; scheletro in alcuni appezzamenti abbondante e di piccole dimensioni

Anno di impianto: 2006

Resa per ettaro: 50 q.li/ha

Altitudine del vigneto: m. 200s.l.m.

Sistemi di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3000 piante/ ha

Epoca di vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione:

Pigiadiraspatura seguita da 20 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox

Tipologia vasche di fermentazione:

Vasche di acciaio inox

Maturazione:

10mesi in barriques e tonneaux, nuovi al 90%

Affinamento: 16 mesi

Gradazione alcolica: 13 %

Capacità di invecchiamento: 10/15 anni

Temperatura di servizio ideale: 16-20 °C

Note organolettiche:

Vino elegante con tannini, di struttura morbida e finale intenso e persistente