

LIEVITI
INDIGENI



TENUTA ● / ● TERRAVIVA



TERRAVIVA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE DOCG

UVAGGIO

Montepulciano 100% biologico

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

RACCOLTA

La raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento avviene in cassette

PIGIATURA

La pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini

VINIFICAZIONE

Macerazione in vinificatori d'acciaio di piccole dimensioni per una durata di almeno 14-16 giorni con rimontaggi manuali del mosto

FERMENTAZIONE

La fermentazione alcolica effettuata con lieviti indigeni avviene ad una temperatura di 28° C

MATURAZIONE

Riposa 12 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0% vol.

ASPETTO

Colore rosso rubino intenso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

GRAPE VARIETY

100% Organic Montepulciano

HARVEST-TIME

First half of October

HARVEST

Manual in small boxes

GRAPE PRESSING

The grapes are gently destemmed

WINE-MAKING

Maceration in small sized steel tanks for 14-16 days with a soft daily pumping over

FERMENTATION

Alcoholic fermentation at 28° C with native yeasts

AGEING AND EVOLUTION

12 months in steel tank

ALCOHOLIC CONTENT

13,0%

COLOUR

Intense ruby-red

SERVING TEMPERATURE

18-20° C