

Iskra

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



Scheda Tecnica

Nome

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Iskra Marina Cvetic

Titolo alcolometrico

15% Vol.

Uve

Montepulciano 100%

Prima annata di produzione

2003

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Controguerra (TE) – 200 m s.l.m.

Esposizione del vigneto

Sud/Est

Tipo di terreno del vigneto

argilloso - sabbioso

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

6500 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q.li

Età delle viti di produzione

20 anni

Epoca della vendemmia

Fine Ottobre

Vinificazione

Vendemmia in cassette, vinificazione in acciaio inox a 28-30°C nel luogo di produzione. Segue lungo contatto con le bucce e lungo affinamento di cui 12 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio, poi imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

16-18°C

Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto intenso, complesso. Vivide note di more, prugna, mirtilli e importanti richiami speziati.

Abbinamenti

Arrosti, stracotti o per cibi ricchi e speziati