

Villa Gemma

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



Scheda Tecnica

Nome

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Villa Gemma

Titolo alcolometrico

15% Vol.

Uve

Montepulciano 100%

Prima annata produzione

1984

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

S. Martino sulla Marrucina - 400 m.s.l.m.

Esposizione dei vigneti

Sud/Est

Tipo di terreno

Argilloso - Mediamente calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

9.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

60 - 80 q.li

Età viti

30/35 anni

Epoca della vendemmia

fine Ottobre - Novembre

Vinificazione

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

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

18-20 C°

Scheda Organolettica

Limpido Colore rubino intenso con riflessi purpurei. Bouquet intenso, fruttato. frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia.

Abbinamenti

Agnello, formaggi stagionati, cioccolato fondente