

# DUCHI DI CASTELLUCCIO

---

---

Scheda Tecnica

---

---

## *“Duchi di Castelluccio”*

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

---

---

**Tipologia:** Vino Rosso Biologico

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo DOC 100% uve da agricoltura Biologica

**Esposizione:** Sud, Sud Est.

**Altitudine:** 280 m slm.

**Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese e cordone speronato.

**Densità (viti per ettaro):** Filare a cordone speronato 4000 - Pergola 1800.

**Produzione media per ettaro:** 90 qli.

**Vendemmia:** prima settimana di Ottobre.

**Sistema di vinificazione:** 6 mesi in acciaio con fermentazione spontanea

**Affinamento in bottiglia:** oltre 6 mesi

**Gradazione alcolica :** 13,50

**Bottiglia:** 75 cl

**Bottiglie per cartone:** 12

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

**Olfatto:** Tipico di piccoli frutti neri, viola, liquirizia, vaniglia e cioccolato.

**Gusto:** Ottima struttura con tannini morbidi, dolci e di lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Minestre tipiche, arrostiti di carne, cacciagione, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

