



Barone di Valforte Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Grapes: 100% Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Productions area: C.da Piomba, Colle Sale.

Altitude of vineyard: 150 - 350 m above sea level.

Soil typology: sandy and clayey - medium - mix.

Training system: buttressed Cordon espalier.

Hectare harvesting: No more than 100-120 Q..

Number of plants per hectare: 4200.

Harvest time: last ten days of September
and beginning of October.

Vinification: fermentation by steeping in grape-skins
for 15 days.

Refinement: cold process techniques.

Alcohol content: 13,5%.

Organoleptic properties: Ruby-red colour with
purple highlights and fruity scent with tones of plum
and morel cherries, matures a few months after
vintage, with a soft, lingering taste. Perfect with
appetizers, entrées, meat and cheese.

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Zone di produzione: C.da Piomba - Colle Sale.

Altitudine dei vigneti: 150 - 350 m. s.l.m.

Tipologia dei terreni: medio impasto,
sabbioso - argilloso.

Sistema di allevamento: spalliera.

Produzione per ettaro: non oltre i 100-120 Q.

Numero ceppi per ettaro: 4200.

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre - inizi
di ottobre.

Vinificazione: fermentazione con macerazione
sulle bucce per 15 gg.

Affinamento: acciaio con stabilizzazione a freddo.

Alcol svolto: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con
riflessi violacei, profumo fruttato con note di prugna e
marasca già maturo dopo pochi mesi dalla vendemmia,
con palato morbido e persistente. Abbinamenti con
antipasti, primi piatti saporiti, carni e formaggi.