

# VINUM HANNIBAL

## Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

### Riserva

#### Terre dei Vestini

**TIPOLOGIA :** Vino rosso.

**UVE :** Montepulciano 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE :** C.da Pusciana di Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO :** ha 2.34.00.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO :** m 198 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO :** Calcereo con presenza di argilla.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Cordone speronato.

**VENDEMMIA :** Dopo il 20 ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

**RESA PER ETTARO :** 90 q di uva.

**VINIFICAZIONE :** Fermentazione e macerazione per 21 gg. in vinificatori termocondizionati inox, gestite con almeno 2 deléstage nel mezzo.

Fermentazione malolattica e successivo affinamento in botti di rovere francese da 20 hl. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione, con ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi prima della commercializzazione.

**IMBOTTIGLIAMENTO :** 36 mesi successivi alla vendemmia.

**COLORE :** Rosso rubino intenso.

**CARATTERISTICHE :** Manifesta i suoi profumi con notevole complessità.

Al naso è intrigante ed avvolgente. Al gusto si aprono sensazioni di frutti di sottobosco e liquirizia giusta mente equilibrata con gradevole tannicità.

**GRADO ALCOLICO :** 14,5% vol.

**ABBINAMENTI :** Tacchino con castagne; anatra con tartufi; cinghiale in tegame.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



 **CHIARIERI**