



VIGNAMADRE

· Organic since 1991 ·

CAPO LE VIGNE

Montepulciano d'Abruzzo DOC



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

**DENSITA': Pergola abruzzese - 1800 viti/ettaro,
cordone speronato 4000 viti/ettaro**

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Agosto/inizio Settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Lunga macerazione delle bucce
in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

PRIMA MATURAZIONE: 18 mesi in serbatoi di acciaio inox

MATURAZIONE: 12 mesi in barrique di rovere francese e americano, nuove e di
secondo passaggio

AFFINAMENTO: 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 14,50% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi
con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio

SAPORE: Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con sughi piccanti, agnello
e castrato alla brace o in casseruola; salumi vari e formaggi semi-stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TYPE: Red Wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 250 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

DENSITY: Abruzzo trellis - 1800 vines/hectare,
spurred cordon - 4000 vines/hectare

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: Late August/early September

WINEMAKING PROCESS: Long maceration on the skins in stainless
steel tanks at controlled temperature.

AGEING: 18 months in stainless steel tanks

12 months in French and America oak barrels -used
for the first or second time

18 months in bottle

ALCOHOL CONTENT: 14,50% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 3 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,55 g/l

COLOUR: Intense ruby red with purple hues

NOSE: Intense scents of wild black cherry and red fruits,
delicate notes of coffee, cocoa, cinnamon and leather

PALATE: Dry, full bodied, fruity, well structured

WINE PAIRING: First courses with spicy sauces,
grilled or casserole lamb and mutton, cured meat and semi-aged cheese

SERVING TEMPERATURE: 18°C



VIGNA MADRE – Organic wines since 1991

Via Stortini 32/a - 660220 - Caldari, Ortona (CH) ITALY Tel. +39 0859032101 - www.vignamadre.it