

# NO SO2

*il vino, arte dell'uomo.*



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

## NO SO2 / MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



ZACCAGNINI

### **Tipologia**

Montepulciano d'Abruzzo DOC

### **Vitigno**

Montepulciano

### **Zona di produzione**

Regione Abruzzo

### **Sistema di allevamento**

Tendone e Spalliera

### **Tipologia di terreno**

Argilloso di medio impasto

### **Epoca di raccolta**

Solitamente medio tardiva

### **Vinificazione**

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.

### **Maturazione ed affinamento**

Dopo la malo-lattica, filtrazione sterile e maturazione in acciaio per circa 4 mesi al riparo dall'ossigeno; imbottigliato senza aggiunta di solfiti (non superiore a 10 mg/L in termini di SO2 totale), segue affinamento in bottiglia.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Colore rosso rubino molto intenso.

**Olfatto:** Frutta nera, mora e mirtillo e prugna, note di viola mammola e accenni di fieno appena tagliato.

**Gusto:** È avvolgente, dinamico che gioca fra freschezza e dolcezza.

### **Longevità in bottiglia**

In vendita mediamente nella primavera successiva alla vendemmia, si consiglia il consumo entro i due anni successivi alla vendemmia.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 13% vol

**Temperatura di servizio** 14-16°C