Lupus Montepulciano D'Abruzzo DOC

LUPUS Montepulciano d'Abruzzo DOC è il primo vino nato in Azienda Tilli, frutto della vendemmia del primo vigneto di Montepulciano d'Abruzzo impiantato nel 2006 nel territorio del comune di Casoli CH.

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO :** 410 Mt slm
- **ESPOSIZIONE :** Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO :** Argilloso, ricco di scheletro
- **UVE :** 100% Montepulciano d'Abruzzo
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO :** 4000
- **RESA :** 115 q/ha
- **VENDEMMIA :** 15-30 Ottobre con raccolta manuale
- **FERMENTAZIONE :** In tini di Acciaio Inox da 50 a 90 hl con rimontaggi giornalieri, temperatura controllata, macerazione per 15-18 giorni.
- **AFFINAMENTO :** 14 mesi in acciaio
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :** Colore inteso rosso rubino con riflessi violacei, spiccati sentori fruttati di more e amarene. Al palato è caldo, con tannini morbidi ed evoluti, di giusto equilibrio con una buona struttura e persistenza.
- **MODO DI SERVIRLO :** Si consiglia di stappare la bottiglia 1-2 ore prima del servizio in bicchieri tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.
- **GRADAZIONE ALCOLICA :** 13,5% Vol
- **PRIMA ANNATA :** 2009