

# Jasci & Marchesani

## Jasci & Marchesani d.o.c.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  
BIOLOGICO

Zona di produzione: Vasto/Monteodorisio/Casalbordino

Esposizione: sud/est/sud - est/sud - ovest

Altitudine: 190 m s.l.m./200 m s.l.m/30 m s.l.m

Tipologia: DOC

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: 120 Q.li

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso a temperatura controllata 25 °C

Durata: macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee

Profumo: tipico, fruttato, con lieve sentore di vaniglia

Sapore: austero e corposo

Accostamenti gastronomici: prodotti tipici, arrostiti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 18 °C

Longevità della bottiglia: 5 anni dopo la commercializzazione

