



**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo DOP

**Zona di produzione:** Loreto Aprutino (PE)

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Terreno:** Argilloso/Calcareo

**Altitudine:** 250 mt

**Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata

**Sistema di allevamento:** Pergola abruzzese

**Anno d'impianto:** 1960-1970

**Produzione per ettaro:** 120, 130 q.li/ha

**Epoca di vendemmia:** primi di ottobre

**Metodo di vinificazione:** fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento senza controllo di temperatura.

**Temperatura di servizio:** 18°C

# FOSSO CANCELLI

Montepulciano d'Abruzzo DOP  
2017

• • •

La stagione viticola del 2017 è trascorsa in perfetta antitesi rispetto alla stagione precedente, una tendenza ormai sempre più frequente in viticoltura che comporta una variabilità notevole nello sviluppo vegetativo delle piante ed una qualità organolettica eterogenea delle uve e dei vini. Il "Fosso Cancelli Montepulciano" 2017 rispecchia perfettamente questa eterogeneità dei caratteri organolettici. La primavera si è presentata piuttosto fresca ed umida, con diversi eventi piovosi che hanno accompagnato lo sviluppo dei giovani germogli di Montepulciano, ma l'estate è esplosa all'improvviso con un ingresso repentino del caldo torrido già dai primi giorni di giugno, che si è protratto per lungo tempo fino alla vendemmia del Montepulciano. Le calde giornate d'estate hanno limitato molto il rigoglio vegetativo delle piante di vite e le avversità fungine, ma hanno ridotto le risorse idriche disponibili per le piante tanto da portare il Montepulciano ad una condizione di stress tale da anticipare la maturazione già ai primi giorni di ottobre. L'annata così torrida ha reso indispensabile l'anticipo della raccolta dell'uva di circa 15 giorni allo scopo di mantenere un buon grado zuccherino e nel contempo preservare l'acidità delle uve. La vinificazione ha previsto numerose operazioni di rimontaggio al fine di estrarre l'elevato contenuto di sostanze nobili, come colore e tannini, possedute dalle uve di Montepulciano in quantità superiore alla media. Il vino, quindi, presenta un elevato grado alcolico e nel contempo un buon grado di freschezza, ma soprattutto una struttura ed un corpo di spessore, con valori di estratto secco intorno a 34 gr/litro. Il vino, dopo il lungo affinamento in bottiglia di 3 anni, presenta un colore rosso rubino intenso, aromi di amarena, liquirizia e sentori eterei ed un tannino equilibrato accompagnato da una piacevole freschezza. Ne vengono prodotte circa 6.000 bottiglie numerate in etichetta.

**Grado alcolico:** 14% vol.

**CIAVOLICH**  
1853