



VIGNAMADRE



IAVA  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  
BIOLOGICO



*Iava è il simbolo della filosofia produttiva pionieristica e non convenzionale della Famiglia Di Carlo, ispirata agli elementi minerali preziosi della terra rappresentati dai colori delle etichette.*

**TIPOLOGIA:** Rosso

**VITIGNO:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**DENOMINAZIONE:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Provincia di Chieti

**ESPOSIZIONE:** Sud Est

**ALTITUDINE:** 350 m s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 100 q

**DENSITÀ PIANTE PER ETTARO:** 2000

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** 15-20 anni

**VENDEMMIA:** Manuale

**PERIODO:** Ottobre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata, 6 mesi di Affinamento in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA:** 13% Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,7 g/l

**COLORE:** Rosso rubino intenso con sfumature tonalità viola

**PROFUMO:** Sentori intensi di frutta rossa matura, ribes e mirtillo

**SAPORE:** Secco, corposo, bella acidità, di grande equilibrio e struttura.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Salumi, primi piatti, arrostiti e formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C





VIGNAMADRE



IAVA  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  
ORGANIC



*Iava is the symbol of the pioneering and unconventional production philosophy of the Di Carlo family, inspired by the precious mineral elements of the earth represented by the colors of the labels.*

**TYPE:** Red

**VARIETY:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**DENOMINATION:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**PRODUCTION AREA:** Province of Chieti

**TERROIR:** Medium mixture tending to be clayey

**EXPOSURE:** South

**ALTITUDE:** 350 m a.s.l.

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo pergola

**AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE:** 100 q

**HARVEST PERIOD:** October

**VINIFICATION SYSTEM:** fermentation at controlled temperature, 6 months of aging in steel.

**ALCOHOL CONTENT:** 13% Vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 5 g / l

**TOTAL ACIDITY:** 5.7 g / l

**COLOR:** Intense ruby red with purple hues

**BOUQUET:** Intense hints of ripe red fruit, currant and blueberry

**TASTE:** Dry, full-bodied, nice acidity, with great balance and structure.

**SERVING SUGGESTIONS:** Cold cuts, first courses, roasts and cheeses

**SERVICE TEMPERATURE:** 16 ° C

