KERRIAS
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Il Kerrias è la sintesi migliore del grande lavoro di ricerca fatto sul vitigno Montepulciano. Utilizziamo solo le migliori uve provenienti dai vigneti coltivati a spalliera, selezionando i grappoli che vengono raccolti manualmente.
La macerazione viene spinta alla ricerca di una migliore estrazione dei polifenoli mediante frequenti rimontaggi ed alcuni délestages nella fase più attiva della fermentazione, mentre nella sua fase finale questi trattamenti sono più delicati e ridotti.
L'affinamento è prolungato ed avviene prima nelle barriques nuove per 8 mesi, poi nel legno grande per 6 mesi ed infine, per un anno in bottiglia; ne risulta un vino con spiccate caratteristiche di eleganza, morbidezza e ricchezza di note diverse.
Lo chiamiamo familiarmente "Zio", poiché ci ricorda un parente pieno di fascino, dai modi raffinati e prodigo, ad ogni incontro, di doni e di esperienze sempre nuove.

The Kerrias is the best synthesis of the great research work done on the Montepulciano vine.
We use only the best grapes from vineyards planted in espalier, selecting the clusters, which are hand-picked.
The maceration is pushed in search of a better extraction of polyphenols trough frequent pumping and some delestages during the most active phase of fermentation, while in its final stage these treatments are more delicate and few.
The aging is prolonged and occurs first in new barrels for 8 months, then in large barrels for 6 months and finally for one year in bottle: it is
a wine with strong characteristics of elegance, softness and richness of different notes.
It is familiarly called "Uncle", because it reminds us of a relative full of charm, refined and prodigal, in each meeting, with gifts and new experiences.

Col del Mondo

Tipo di vino:
Rosso fermo, secco

Denominazione vino:
Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Varietà:
Montepulciano 100%

Prima Vendemmia:
2001

Alcool:
14,5% Vol.

Zona di Produzione:
Atri, Teramo, Abruzzo

Nome del Vigneto:
Filiani

Tipo di suolo:
marna calcarea, argillosa,
ricca di sasso morenico

Esposizione ed altitudine:
sud-ovest a 300 m s.l.m.

Sistema di allevamento
e densità di impianto:
Cordone speronato con 4000 viti/ettaro

Età del vigneto:
21 anni

Resa di uva per ettaro:
80 quintali

Data di vendemmia:
seconda decade di ottobre

Fermentazione Alcolica:
in acciaio inox

Lieviti:
Selezionati

Durata Fermentazione:
2 settimane

Temperatura di Fermentazione:
26-28°C

Affinamento:
8 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri
(50% legno nuovo e 50% secondo passaggio).
6 mesi in botte grande da 45 hl di rovere.

Malolattica:
svolta

Periodo di imbottigliamento:
nell'estate del secondo anno
successivo alla vendemmia

KERRIAS
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.

Type of wine:
Red

Wine Appellation:
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C

Variety:
Montepulciano 100%

First harvest:
2001

Alcohol:
14,5% Vol.

Production area:
Atri, Teramo, Abruzzo

Vineyard Name:
Filiani

Type of soil:
Calcareous and clayey marl rich
in morainic material.

Exposure and Altitude:
south-west; 300 m. above sea level

Production method
and plant density:
Spurred cordon with 4000 vines per hectare

Vineyard age:
21 years

Yield of grapes per hectare:
80 quintals

Date of harvest:
from 10 to 20 October

Fermentation:
stainless steel 100%

Yeas used:
selected

Fermentation and soaking's duration:
15 days

Fermentation temperature:
26-28°C

Maturation process:
8 months in 225 liters French barriques
(50% New oak and 50% second stage).
6 months in large 45 hl oak barrels.

Malolactic:
yes

Filling period:
during the summer of the second year following
the grape harvest.