



JAMÈ

montepulciano 100%

- **nome:** Jamè
- **tipo:** rosso
- **uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%
- **n. medio di bottiglie prodotte:** 20.000
- **comune di produzione:** Chieti
- **resa per ettaro:** 80-100 quintali
- **tipo di terreno:** medio argilloso
- **sistema di allevamento:** tendone
- **densità impianto:** 1600 piante per ettaro
- **vinificazione:** pigiatura e diraspatura delle uve. Macerazione delle bucce col mosto per 7/8 gg. Svinatura ed affinamento botti di acciaio fino all'epoca dell'imbottigliamento
- **epoca di imbottigliamento:** aprile - maggio
- **gradazione alcolica:** 14,5%
- **colore:** rosso rubino con intensi riflessi violacei
- **bouquet:** fresco ed intenso
- **sapore:** rotondo, fruttato, chiusura lievemente aspra
- **temperatura di servizio:** 18/20°C
- **abbinamenti:** carne rossa, formaggi stagionati. Da provare con la zuppa di pesce alla vastese

- **name:** Jamè
- **type:** red
- **grapes:** Montepulciano d'Abruzzo 100%
- **average number of bottles produced:** 20,000
- **municipality of production:** Chieti
- **yield per hectare:** 8,000-10,000 kilos
- **type of soil:** medium clay
- **farming system:** "tendone" method
- **tree planting density:** 1,600 plants per hectare
- **wine making:** crushing and de-stemming of grapes. Maceration of grape skins with must for 7/8 days. Racking and refinement in steel barrels until bottling time
- **bottling time:** April - May
- **Alcohol content:** 14,5%
- **colour:** ruby red with intense purple reflections
- **bouquet:** fresh and intense
- **taste:** round, fruity, slightly sour finish
- **servicing temperature:** 18/20°C
- **food pairings:** red meat, mature cheese. To be tasted together with "Vastese traditional fish soup"