

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati sul versante sud del comune di Colonnella.

TERRENI

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

UVE IMPIEGATE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo la diraspatura, di uve raccolte a mano su vigneti di proprietà viene avviata la macerazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata (26° - 28°) per un periodo di 8 - 10 giorni.
Dopo i primi mesi di decantazione il vino viene invecchiato in legni, parte in botti di rovere da 10 hl e parte in barriques da 225 lt.
Successivamente imbottigliato dove affina per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granato

Profumo: Bouquet ricco complesso e persistente unisce note fruttate a sensazioni più mature ed eteree, tipico il sentore di liquirizia finale.

Gusto: Caldo, giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente.

Ottime le sensazioni finali tipiche di liquirizia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi piccanti di media stagionatura.

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

