

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La Nuova proposta di Lepore nel 2013 Il Montepulciano giovane Vendemmia 2012

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati sul versante est 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

La tecnica di produzione si differenzia dai vini invecchiati in due caratteristiche sostanziali che indirizzano il prodotto verso questa tipologia: vinificazione con macerazione medio-corta (5 giorni) e temperatura di fermentazione inferiore rispetto ai rossi tradizionali (22°).

Decantazione naturale in acciaio con affinamento sulla feccia fine. Imbottigliato nel mese di gennaio viene posto in commercio dal 1° marzo 2013.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino netto.

Profumo: Bouquet ricco complesso e persistente. Sentori di frutta rossa fresca, ricordi di rosa.

Gusto: Essendo un vino giovane avvertiamo le caratteristiche del Montepulciano: un tannino piacevole e ribelle legato ad una bella acidità che sono compensati da morbidezza che equilibra il vino; lungo e piacevole, di facile beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, primi piatti leggeri, risotti, carni bianche e di vitello.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 18 °C

