

# 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

