

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.
Sistema di Allevamento: Tendone
Densità: 1660 piante/ettaro
Resa: 80 q/ha

UVE IMPIEGATE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo la diraspatura, di uve selezionate meticolosamente e raccolte a mano in una zona particolarmente vocata per il particolare microclima, viene avviata la macerazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata (26° - 28°) per un periodo di 10-14 giorni. Dopo il primo anno di decantazione il vino viene invecchiato per 12-15 mesi in barriques da 225 l. Il periodo di affinamento in bottiglia è di 12 mesi minimo prima dell'immissione al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con note granato.
Profumo: Ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla
Gusto: Pieno, austero, giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquirizia finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rappresenta l'abbinamento ideale a piatti di cacciagione e carni di alta corte.

Gradazione alcolica 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18-20° C

