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

AZIENDA VITIVINICOLA
LEPORE