

LEPORE ANCESTRALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LA NOVITÀ DEL 2012 LEPORE

Perché ancestrale? Un vino dei remoti antenati elaborato in chiave moderna. Rubiamo il termine ancestrale o meglio primordiale per spiegare l'essenza di questo vino: un vino senza solfiti, un vino prodotto senza l'ausilio della chimica come per l'appunto facevano i nostri predecessori, i nostri antenati. Grazie ad un'attenta lavorazione moderna piena di accorgimenti enologici e grazie al nostro vitigno principe "Montepulciano" riusciamo ad ottenere questo vino libero dai solfiti. Il patrimonio polifenolico del Montepulciano è il nostro migliore alleato nella vinificazione. Abbiamo scelto le migliori uve o meglio quelle con un corredo fenolico molto elevato in modo da utilizzare i tannini e gli antociani autoctoni al posto della solforosa. Ne è venuto fuori un vino sincero, al naso si percepiscono sentori di frutta rossa molto interessanti, in bocca è caldo, morbido e rotondo, i tannini sono in equilibrio con la struttura del vino. Ci riempie d'orgoglio presentare questo vino sintesi di modernità e tradizione enologica.....un vino ancestrale dei giorni d'oggi.

Vino Denominazione: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Nome Vino: LEPORE MONTEPULCIANO METODO ANCESTRALE

Annata: 2011

N. bot.: 12.000

Entrata in commercio: GIUGNO 2012

Uva: 100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Terreno: Argilloso di medio impasto

Anno impianto vigneto: 1984

Sistema di allevamento: Tendone

Esposizione: Sud

Numero di ceppi x ettaro: 1800

Resa: 90 q.li /ettaro

Raccolta: a mano in cassette

Vinificazione: fermentazione in acciaio con controllo dell'ossigenazione

Permanenza sui lieviti: 2 mesi

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Prima annata prodotta: 2011

