

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

TURAN

COLLINE TERAMANE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RISERVA

Vitigno

Montepulciano d'Abruzzo

Caratteristiche del vitigno

Il vitigno ha trovato ampia diffusione in Abruzzo e lungo la costa adriatica.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali riguardano la forma del grappolo, la presenza di acinellatura verde, l'epoca di maturazione e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, tomentoso sulla pagina inferiore. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo piano di colore verde molto scuro, tomentosa sulla pagina inferiore. Seno peziolare a lira chiusa o tendente a chiudersi. Grappolo medio, più o meno compatto, cilindrico-conico, spesso alato. Acino medio, subovale, di colore nero-violaceo, a stacco non troppo facile; buccia consistente, pruinosa; polpa succosa, leggermente rosata, di sapore semplice.

Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-buona con portamento della vegetazione semieretto; tralcio medio, internodo piuttosto corto e vegetazione equilibrata. Preferisce terreni di medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei e ben esposti nelle zone più a nord della coltura; richiede climi tendenzialmente caldi ed asciutti per la regolare maturazione dell'uva.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento non troppo espanse e potature medio-corte. Si adatta quindi alla meccanizzazione integrale purché vengano rispettate certe condizioni ambientali, specialmente nelle zone più settentrionali dell'area di coltura.

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: medio-buona ed abbastanza costante sia nelle forme a potatura corta che medio-lunga. Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio, va soggetto all'acinellatura verde. Buona resistenza alle gelate tardive.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, di profumo caratteristico, vinoso, di sapore asciutto, fruttato, tannico, non acido, di buon corpo, vellutato, giustamente alcolico. Dalla vinificazione in bianco si ottiene un ottimo vino rosato, sapido, fruttato, molto gradevole.

TURAN - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA

Caratteristiche sensoriali

L'intenso color rosso rubino, i magnifici riflessi granata e l'inimitabile bouquet di fiori, frutta e spezie donano a Turan DOCG riserva un carattere austero, morbido e avvolgente per un palato sensuale, intenso e notevolmente persistente.

Area dei vigneti

Controguerra e Colonnella.

Abbinamenti

Un calice di Turan Riserva può emozionare con qualsiasi abbinamento. Meravigliosamente equilibrato, può essere sia il miglior vino da meditazione come un elegante compagno e finale di una raffinata cena a base di carne.

Va servito a 18-20°

