Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Montepulciano

AREA DI PRODUZIONE

Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli.

TERRENI

Terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

RACCOLTA

Il Montepulciano è un vitigno a maturazione tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO

Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie

GUSTO

Pieno , secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico

ABBINAMENTI

Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

[Bordolese stemma (75 cl)], [12,5% vol]