

## 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 )

