

MILLENOVECENTODIECI



Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di origine controllata

PROVENIENZA:

Abruzzo

VITIGNO:

Montepulciano in purezza

TERRENO:

Terreno argilloso con marna calcarea sito intorno al 42° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

A pergola

RACCOLTA:

Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol

COLORE:

Rosso carico con sfumature violacee, quasi impenetrabile alla luce

OLFATTO:

Intenso, frutti rossi, di viola, spezie e liquerizia, con percepibili sfumature di nocciola, complesso in continua evoluzione.

GUSTO:

Pieno, corposo, asciutto ben equilibrato, la presenza dei tannini è piacevole e conferisce una nota rotonda, dal finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Minestre di legumi, piatti a base di sughi succulenti, carni rosse e in particolar modo cacciagione, formaggi stagionati, ma soprattutto agnello e salumi tipici dell'Abruzzo.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Gigot d'aneu a la Provançe - Francia
Maiale in agrodolce- Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16 °C

CURIOSITÀ:

Una famosa leggenda raccontata dallo storico greco-romano Polibio enuncia che il condottiero cartaginese Annibale faceva bere il vino prodotto con i vitigni del Montepulciano al suo esercito e lo utilizzava anche come curativo per le ferite di guerra.