

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Scheda tecnica:

Un esempio didattico e magistrale di quanto sia potente la vocazione vitivinicola della penisola, dove il mare al 43° parallelo stringe la terra tra est ed ovest e crea un clima unico per soleggiamento, escursioni, stagionalità.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: 100% Montepulciano

TERRENI: sciolto di scheletro e leggermente argilloso tra i 180 e i 300 metri di altitudine nel comune di Teramo. Produzione di uve da 100 a 110 q/ha

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: definito con curve di maturazione a 4 parametri: zuccheri, acidità totale, ph, fenoli. Vinificazione con macerazione delle bucce con il mosto per 8-12 giorni in vinificatori di acciaio a 22 - 26°C.

MATURAZIONE: dopo il primo travaso a ottobre matura per 10 - 12 mesi in botti di legno di rovere stagionato.

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

PROFILO SENSORIALE: rosso porpora, al naso frutta rossa di ciliegia e sottobosco con note di vaniglia leggera; in bocca evidenza buon corpo, armonico, con di descrittori che spaziano dalla frutta rossa alla vinosità rustica del Montepulciano.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: piatti di carni rosse anche elaborate, salumeria di territorio, formaggi freschi e di media stagionatura.

SHELF LIFE: 6 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 13% vol, acidità totale da 5,2 a 5,5 g/l, acidità volatile da 0.20 a 0.55 g/l, zuccheri: inferiore a 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l

