# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO DOC

### 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 leggere; in bocca evidenzia 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.



