Famiglia Di Tommaso

POLIBIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOP RISERVA

Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

91 pt
5 STAR WINES
VINITALY 2021

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

Denominazione
Denominazione di Origine Protetta
Tipo di vino Rosso
Uve Montepulciano d'Abruzzo
Tipo di terreno argilloso calcareo
Sistema di Allevamento pergola abruzzese con esposizione sud
Vendemmia Raccolta manuale a fine Ottobre con precedente vendemmia verde, a fine Agosto, del 40% dei grappoli. **Resa ettaro** 60 q.li/ha
Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e poste in cassette riempite solamente a metà; le cassette sono quindi trasferite in una cella frigorifera, dove riposano per 48 ore alla temperatura di 4°C; successivamente le uve vengono pigiate, durante nelle ore notturne, poiché il buio ed il freddo preservano il mosto molto più dei solfiti, che infatti non vengono aggiunti in questa fase. Il pigiato è posto in una vasca di acciaio coibentata, alla temperatura di 4°C. Dopo 15 giorni a 4°C, il pigiato è scaldato repentinamente sino ai 13°C, dando modo ai lieviti di campagna di risvegliarsi e sobbollire: il cappello resta alzato per circa 50 giorni, poi lentamente s'affonda nel liquido. Quando le bucce divengono esili e fragili, di modo che abbiano ceduto tutto il loro estratto, il vino è pressato e travasato in tini di legno per la prima decantazione delle parti erbacee. In primavera avviene il trasferimento nelle barriques di rovere francese, ove il vino soggiorna sino alla metà di Dicembre dell'anno successivo: il livello del vino viene deciso in base alla grana del legno, al fine di permettere il giusto respiro ad ogni singola partita; a volte il tappo viene battuto, a volte solo appoggiato: tutto dipende dall'assaggio che viene fatto ogni due mesi fino a maggio; ogni mese infine da maggio a novembre. La regola è che non c'è regola, ogni barrique è differente dalle altre e va osservata nella sua singolarità. L'obiettivo è funzione delle cuveè che vengono preparate casualmente in bottiglie nere e assaggiate in metodo alla cieca. Le barriques che compongono la cuveè vincente sono quindi unite prima di Natale in un tino di acciaio esposto al freddo notturno. Alla fine di Gennaio il vino si è convenientemente pulito e viene imbottigliato durante una nottataparticolarmente fredda. **Caratteristiche** Colore rosso rubino molto intenso, denso e impenetrabile; al naso spiccano sentori fruttati di marasca, liquirizia e vaniglia. All'assaggio è caldo, morbido e strutturato, di ottima complessità e persistenza.
Abbinamenti si abbina a primi piatti importanti a base di sughi di carne o ancora meglio con arrosti di carni bianche e rosse, selvaggina alla griglia o arrosto.
Temperatura di servizio 18-20°C
Gradazione alcolica 15% vol

Appellation
Protected Designation of Origin
Type of wine Red
Grape Montepulciano
Soil clay - calcareous
Traning System Abruzzian pergola with southern exposure
Harvest manual harvest at the end of October; with a previous green harvest, at the end of August, of 40% of the bunches. **Yield** 70 q.li / ha
Vinification The grapes are hand-harvested and placed in boxes half filled, then are transferred to a cold room, where they rest for 48 hours at a temperature of 4°C; subsequently the grapes are pressed during night time, as the darkness and the cold helps preserve the must better than the sulphites, which we avoid in this phase. The crushed grapes are placed in an insulated steel tank at 4°C. After 15 days at this temperature, the crushed grapes are heated quickly up to 13°C, allowing the natural yeasts to wake up and simmer: the cap remains raised for about 50 days, then slowly sinks into the liquid. When the skins become thin and fragile, and they've finished all their extract, the wine is pressed and racked-off into wooden vats as a first decantation of the herbaceous parts. In spring, it is transferred to French oak barrels, where the wine stays until mid-December of the following year: the level of the wine is decided on the basis of the grain of the wood, in order to allow the perfect aging to every single batch; sometimes the cork seals, sometimes not: it all depends on the tasting panel results that we run every two months until May; and eventually every month from May to November. The rule is that there is no rule, each barrique is different and must be observed in its singularity. The goal is to create the perfect cuveè so we are randomly preparing the trials in black bottles and then we blind taste. The barriques that make up the winning cuveè are then combined before Christmas in a steel vat which remains exposed to the cold at night. At the end of January the wine is conveniently filtered and bottled during a particularly cold night.
Flavour Characteristics
Very intense ruby red color, dense and impenetrable; on the nose there are fruity scents of morello cherry, licorice and vanilla. On the palate it is warm, soft and structured, with excellent complexity and persistence.
Food Pairing
it pairs well with important first dishes based on meat sauces or even better with roasted white and red meats, grilled or roasted game.
Service Temperature 18°- 20°C
Alcohol 15 % abv.

CREA VINI