

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino Rosso

Tipo di terreno

medio impasto – ricco di scheletro

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente ad Ottobre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Fermentazione con macerazione di media lunghezza in contenitori verticali in acciaio inox a temperatura controllata per preservarne gli aromi. Affinamento su fecce fini con ripetuti batonage per acquisire una maggiore grassezza e per una migliore evoluzione gusto-olfattiva. Maturazione in serbatoi di acciaio e in barriques, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche

Rosso rubino intenso con riflessi granati ed archetti evidenti, dal profumo intenso e complesso di frutta rossa, prugna, amarena e un pizzico di catrame. Secco, corposo, con tannini fini e vellutati che si armonizzano per offrire un finale lungo e piacevole

Abbinamenti

Generalmente il Montepulciano si abbina con una grande varietà di cibi grazie alla sua naturale acidità elevata. Tuttavia, i robusti sapori di erbe e tabacco insieme al tannino aderente richiedono spesso gli alimenti più ricchi e saporiti.

CARNI: spalla di maiale arrosto, hamburger di manzo con funghi, petto di manzo alla brace, polpettone.

FORMAGGI: parmigiano, asiago.

VERDURE: come ripieno di patate al forno,

hamburger di soia neri, funghi arrostiti

Temperatura di servizio 12° - 18°C

Gradazione alcolica 13,00% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Soil Medium-textured with various size rock fragments

Traning System Spur pruning

Harvest Manual harvest in October

Yield 100 q.li/ha

Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. The maceration takes place in vessels with manual punching down and temperature controlled fermentation. The wine ages in oak barrels for 18 months and other 12 months in stainless steel. Further ageing in bottle for at least 6 months before release

Flavour Characteristics

Deep ruby red with garnet reflections and legs evidence, with an intense and complex bouquet of red fruit, plum, sour cherry and a hint of tar. Dry, full-bodied, fine-grained velvety tannins that combine to offer a long pleasant finish

Food Pairing

Generally pairs with a wide variety of foods due to natural elevated acidity. However, the robust herbal and tobacco-like flavors with grippy tannin often call for richer and more savory foods.

MEAT: roasted pork shoulder, beef burgers with mushrooms, barbecued beef brisket, meatloaf.

CHEESE: parmesan, asiago

VEGETABLES: like stuffed baked potato, black bean burgers, roasted mushrooms

Service Temperature 12° - 18°C

Alcohol 13,00% vol

