

Costamorro Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg



Dalla selezione delle migliori uve ottenute dai vigneti coltivati nella tenuta Montipagano, nasce il Costamorro, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G.

Proveniente dalla vigna esposta a sud-ovest, dove l'intenso irraggiamento garantisce la perfetta maturazione delle uve, il Costamorro è una grande interpretazione del Montepulciano, riuscendo a coniugare forza e carattere, tipiche di questo vitigno e del territorio di origine, ad una grande eleganza. Costamorro deriva il suo nome dalla stessa vigna da cui viene prodotto, "Costa a Morro" ad indicare il versante della collina che guarda verso il paese di Morro d'Oro.

Vitigno Montepulciano 100%

Prima annata di produzione 2003

Comune/area di produzione Roseto degli Abruzzi

Il vigneto

Impiantato su un terreno franco argilloso, a tratti sabbioso con buona presenza di scheletro, ha una esposizione a sud/est e si trova a circa 200 metri sul livello del mare. La densità di impianto è pari a 5000 ceppi per ettaro e la forma di allevamento è a cordone speronato con potatura molto corta al fine di contenere le produzioni tra i 50 e i 60 quintali per ettaro. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

La vendemmia

Eseguita a mano. Si svolge, di norma, nella prima decade di Ottobre e comunque non prima che le uve abbiano raggiunto un'ottima maturità fenolica.

Vinificazione

L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in fermentino d'acciaio per 12/14 giorni su lieviti indigeni, favorendo così lo sviluppo della struttura e delle note aromatiche tipiche del vitigno. Successivamente, il vino subisce la fermentazione malolattica che si svolge sempre nei serbatoi d'acciaio, prima di passare alla fase di affinamento in barrique per un periodo di 12-14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Costamorro affina ulteriormente in bottiglia, in ambiente termocontrollato, per circa 6-8 mesi.

Note del Winemaker Di colore rubino intenso con sfumature violacee, ha un intenso profumo con richiami all'amarena, alla liquirizia, alle spezie; al gusto si presenta come un vino morbido ed equilibrato in cui freschezza e tannini risultano ben integrati.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse al sangue, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale 18-20°C

Bicchieri di servizio Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio per consentire la giusta ossigenazione di vini rossi, lungamente affinati in bottiglia e con tannini che hanno già assunto un carattere più morbido, sviluppando aromi complessi e terziari, che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta.

Formati disponibili bottiglie da 0,75 / 1,5 lt