

## Montepulciano d'Abruzzo Doc

**Il Montepulciano è una delle varietà autoctone più diffuse in Italia ed è coltivato prevalentemente lungo il versante adriatico della penisola.**

La versione Umani Ronchi del Montepulciano d'Abruzzo vuole essere una interpretazione di questo vitigno mirata ad esaltarne le caratteristiche varietali e di freschezza, abbinandole a giusta suadanza e morbidezza. Il risultato è un vino di grande bevibilità e piacevolezza che si può accompagnare a molteplici preparazioni.

**Vitigno** Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione** 1977

**Comune/area di produzione** Regione Abruzzo

### Il vigneto

I vigneti da cui otteniamo le uve sono localizzati prevalentemente nelle province di Chieti e Teramo. La forma di allevamento più diffusa nella Regione Abruzzo è il *tendone*; nota per essere una forma piuttosto produttiva, dove è gestita con il giusto equilibrio, è in grado di esprimere uve di ottimo livello qualitativo.

### La vendemmia

E' eseguita a mano nel periodo che, normalmente, va dalla fine di Settembre alla fine della prima decade di Ottobre.

### Vinificazione

La macerazione di massimo 10 giorni, in fermentini di acciaio, precede le fermentazioni alcolica prima e malolattica dopo. Successivamente si passa alla fase di affinamento in acciaio per circa 4 mesi. Il vino riposa per un breve periodo in bottiglia prima di essere messo in commercio.

**Note del Winemaker** Vino giovane e di immediata bevibilità: dal colore rosso rubino con sfumature violacee, delicati profumi di prugna e marasca, in bocca è robusto e corposo, leggermente tannico con un finale secco e gustoso.

**Abbinamenti** Pasta con sughi di carne, arrostiti di carni bianche e rosse, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste.

**Temperatura di servizio ideale** 18°C

**Bicchiere di servizio** Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi

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

