

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

Bicchieri 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

