

Montipagano Montepulciano d'Abruzzo Doc

Il Montepulciano d'Abruzzo è una delle principali denominazioni italiane. Estremamente differenti sono le caratteristiche dei vini che se ne possono ottenere.

La nostra versione vuole sottolineare uno dei maggiori pregi del vitigno la capacità di ottenere vini di grande piacevolezza, bevibilità e autenticità. Piacevolezza per il carattere fruttato e la "pulizia", bevibilità per l'ottimo equilibrio tra tannini, struttura ed acidità, autenticità per l'assoluta capacità del vitigno in cui è coltivato di poter offrire ottima qualità e riconoscibilità anche in annate più difficoltose.

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 va dai 1600 ceppi per ettaro del tendone ai 5000 dei filari. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

La vendemmia

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

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni in fermentini di acciaio ad una temperatura mantenuta tra i 26° ed i 28° C. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica, dopodiché una parte del vino ha un breve affinamento in botti di rovere.

Note del Winemaker Di colore rosso rubino con sfumature violacee, ha un piacevole profumo fruttato di fragole e frutti rossi freschi; al gusto si presenta come un vino di medio corpo, con un intenso finale fruttato.

Abbinamenti Carni rosse e agnello al forno

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 bottiglia da 0,75 lt

