



# IL FEUDO



## Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

### PROVENIENZA:

Abruzzo

### VITIGNO:

Montepulciano in purezza

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

A pergola

### RACCOLTA:

Vendemmia manuale

### VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati. Dopo la svinatura si procede all'inoculo dei batteri lattici per la fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

### COLORE:

Rosso carico con sfumature violacee, quasi impenetrabile alla luce

### OLFATTO:

Intenso, frutti rossi, di viola e spezie

### GUSTO:

Pieno, corposo, asciutto ben equilibrato, la presenza dei tannini è piacevole e conferisce una nota rotonda.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Minestre di legumi, piatti a base di sughi succulenti, carni rosse e in particolar modo cacciagione, formaggi stagionati, ma soprattutto agnello e salumi tipici dell'Abruzzo.

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Tas Kebab - Grecia

Maiale in agrodolce - Cina

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C

### CURIOSITÀ:

Una famosa leggenda raccontata dallo storico greco-romano Polibio enuncia che il condottiero cartaginese Annibale faceva bere il vino prodotto con i vitigni del Montepulciano al suo esercito e lo utilizzava anche come curativo per le ferite di guerra