

# Montepulciano D'Abruzzo DOC

## DIECI.NOVE.DIECI

### Vino Rosso Fermo

Vino ideale per 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.



Montepulciano DOC Abruzzo / Dieci.Nove.Dieci

**PROVENIENZA:** Abruzzo

**VITIGNO:** Montepulciano in purezza

**TERRENO:**

**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:** 12,0% 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 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