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