

BINOMIO MONTEPULCIANO

TIPO: ROSSO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

AREA:

Abruzzo-Pescara. Pre-parco alle Pendici del Monte Maiella.

UVAGGIO:

Montepulciano 100% (Clone Africa - Binomio)

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

AREA: comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore

SUPERFICIE: vigneto singolo "Binomio" di 4,2 ettari

ALTITUDINE: 300 - 350 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1600 - 2000 ceppi / ettaro

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 35 - 40 anni

RESA: 45 - 50 q.li / ettaro

VENDEMMIA: manuale

Produzione: n° 13.000 bottiglie da 0,75 l e n° 250 in formato Magnum da 1,5 l

VINIFICAZIONE

In cantina ci affidiamo ad un approccio non invasivo. Utilizziamo semplici pratiche enologiche che consentono di ottenere un vino fresco e netto, non

sovraestratto. Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali.

Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

IMPRESSIONI

Rubino scuro e fitto con riflessi scarlatti verso il bordo. Il bouquet è molto intenso, concentrato, con sentori di fragoline di bosco, mora, ribes, speziatura di tabacco e cuoio ed accenti eterei scuri. Al palato si presenta potente, di spessore, con un tannino maturo, importante ed in grande equilibrio con calore e morbidezza. La chiusura è armoniosa, caratterizzata da una notevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Pecora alla Callara. Carni da forno ed alla brace. Formaggi molto stagionati.