

AZIENDA AGRICOLA  
**BINOMIO**

TIPO: ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

ANNATA: 2020

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: oltre 50 anni

RESA: 45 - 50 q.li / ettaro

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE

Parcellizzazione delle varie zone del vigneto in base al vigore e alla finezza delle argille per differenti vinificazioni; vendemmia manuale in cassette, diraspatura selettiva per vinificare solo bacche perfettamente intere.

Fermentazione in tini verticali con rimontaggi e attenta gestione delle temperature e dei giorni di macerazione.

Travasamento dell'80% del vino in barrique e tonneau nuove, di secondo e di terzo passaggio e del 20% in cemento.

Affinamento per un periodo di 12 mesi, scelta del taglio, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Sosta finale di 18 mesi in bottiglia

IMPRESSIONI

Note di frutti scuri maturi e morbidi con tante fave di cacao, spezie scure e nocciole. Saporito e carnoso, al palato è rotondo e corposo con un sorso di tannini rigogliosi e setosi e un finale lungo e cremoso.

Un Montepulciano d'Abruzzo piuttosto edonistico da godersi nei prossimi sei anni. Bere dal 2024. (James Suckling, 6 Settembre, 2023)

ABBINAMENTI

Arrosticini Abruzzesi, carni da forno ed alla brace, formaggi molto stagionati.

