

AZIENDA AGRICOLA BINOMIO

TIPO: ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

ANNATA: 2021

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. Travaso dell'80% del vino in barrique e tonneaux 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

Floreale e scuro, il Montepulciano d'Abruzzo 2021 arde con un mix di erbe, polvere di gesso, ciliegie nere essiccate e chiodi di garofano. È vellutato, con consistenze morbide e avvolgenti e frutti di bosco selvatici dai toni freddi che turbinano ovunque. L'annata 2021 mostra una sorprendente elevazione e grazia nonostante la sua potenza tannica verso la fine. Il più leggero tocco di viola persiste. Questa annata di Binomio procede a passo leggero ma ha molto da dire. (Eric Guido – Vinous – Luglio 2024)

ABBINAMENTI

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

