



110 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

Denominazione di Origine Protetta

Tipologia:	Rosso
Classificazione:	D.O.P.
Regione:	Abruzzo
Vitigno:	Montepulciano 100%
Sistema di Allevamento:	Cordone speronato
Tipo di terreno:	Ghiaioso-calcareo
Resa media per ettaro:	70 Q/He
Vendemmia:	Fine Ottobre / Primi di Novembre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione delle bucce
Maturazione:	molti mesi in barrique
Affinamento in bottiglia:	molti mesi in posizione orizzontale nei tunnel sotterranei
Gradazione alcolica:	14.50% Vol.
Colore:	Rosso rubino impenetrabile dai riflessi granata
Profumo:	Confettura di more e amarene, frutta rossa sotto spirito, note speziate di noce moscata e tabacco
Gusto:	Di gran corpo, tannino importante ma di estrema finezza. Sapido. Persistente con ricordi cioccolato e pepe nero
Temperatura di servizio:	18/20° C
Abbinamenti gastronomici:	Carni rosse e selvaggina. Cioccolato extra dark. Vino da meditazione.

