

CHRONICON

il vino, arte dell'uomo.



cantinazaccagnini.it

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Tipologia

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.

Maturazione ed affinamento

Maturazione in acciaio ed eventualmente in tini di legno, successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino di particolare consistenza

e brillantezza con riflessi granati.

Olfatto: Profumo intenso, tipico del vitigno e di particolare complessità e finezza.

Si esprime con note floreali di violetta e fruttate di ciliegia croccante. Emergono nuance di pepe bianco e vaniglia che si distendono con accenni terziari di sottobosco.

Gusto: Corpo pieno e sostenuto da tannini a grana fine ben equilibrati al gusto del legno.

Longevità in bottiglia

Mediamente in commercio 2 anni dopo la vendemmia; può affinare in bottiglia per altri 5 o 7 anni.

Abbinamenti gastronomici

Da consigliare con carni rosse, cotte alla griglia, arrosto o in umido e con preparazioni che prevedano carni e spezie. Eccellente con formaggi di media e lunga stagionatura.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 15-17°C