



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TERRE DI CASAURIA / RISERVA

### **Tipologia**

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Terre di Casauria  
Riserva

### **Vitigno**

Montepulciano

### **Zona di produzione**

Provincia di Pescara

### **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 in tini di rovere con follatura manuale e fermentazione a temperatura controllata.

### **Maturazione ed affinamento**

Ultimata la fermentazione alcolica affina in tini di legno per almeno 9 mesi; affinamento successivo in vasca di acciaio. Riposa altri sei mesi in bottiglia.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosso rubino profondo con riflessi violacei.

**Olfatto:** Il panorama aromatico è ampio, con immediati profumi floreali di rosa e fruttati di frutti di bosco (in particolare confettura di mirtilli), seguiti dalle note speziate di liquirizia, cumino, pepe bianco e quelle minerali di grafite a spaziare all'orizzonte.

**Gusto:** Sorso decisamente materico e voluminoso, anche se dinamico e dotato di un ritmo gustativo dettato da tannini vitali e freschezza vibrante.

### **Longevità in bottiglia**

In commercio mediamente 30 mesi dopo la vendemmia, date le caratteristiche di acidità e tannino può affinare in bottiglia per almeno 8/10 anni.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 14,5% vol

**Temperatura di servizio** 16-18°C