

SCIARR®

Montepulciano
d'Abruzzo DOC '08



Montepulciano d'Abruzzo DOC '08

Tipo: Rosso

Regione: Abruzzo Italia

Vitigno: Montepulciano 100%

DATI SUI VIGNETI

Comune: Città Sant'Angelo (Pescara)

Estensione dei vigneti: 15 ettari

Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare

Esposizione: Sud est/Sud ovest

Composizione del terreno: Argilla di media densità

Sistema di allevamento: Pergola/filare a guyot

Densità di piante: 1800/2000 piante per ettaro

Età media dei vigneti: Pergola 25 anni, filare 5 anni

Produzione media: 90 hl/ettaro

Vendemmia: Manuale, con meticolosa cernita delle uve raccolte in cassetta

VINIFICAZIONE

Vendemmia in Ottobre, spremitura soffice delle uve, poi macerazione e fermentazione per 7/15 giorni in vasche d'acciaio. Una volta svolta la fermentazione malolattica il vino viene messo in botti da 10/30 hl di rovere di Slavonia dove rimane per almeno 24 mesi. Si imbottiglia senza nessuna filtrazione. Affinamento finale in bottiglia di almeno 6 mesi.

Vita della bottiglia: in vendita dopo 3 anni dalla vendemmia, se ben conservato il vino può esprimersi bene fino a 10 anni.

Temperatura ideale di servizio: 16/18° C

Note di degustazione (degustazione di Gennaio 2011):

Colore: Rosso rubino denso con riflessi granata.

Bouquet: fruttato: confettura di Amarena, More.

Floreale: fiori secchi, violetta.

Speziato: Liquirizia, vaniglia ed anche: Humus, minerale, funghi ed un accenno ad un finale balsamico (menta).

Sapore: fruttato-floreale-speziato (liquirizia, frutta rossa matura, mora, violetta e vaniglia), intenso, morbido e ben bilanciato con il tenore alcolico.

Abbinamenti: carni rosse alla griglia, selvaggina, tartufo nero pregiato, formaggi maturi e pesce azzurro con pomodoro.

Esempio perfetto: filetto con tartufo nero Pregiato.