



MONTIPAGANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

2003

Area di produzione

Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

Montipagano vuole sottolineare uno dei maggiori pregi del Montepulciano d'Abruzzo: la capacità di ottenere vini di grande piacevolezza, bevibilità e autenticità. Piacevolezza, per il carattere fruttato e la "pulizia"; bevibilità, per l'ottimo equilibrio tra tannini, struttura e acidità; autenticità, per l'assoluta capacità del vigneto in cui è coltivato di poter offrire qualità e riconoscibilità anche in annate più difficili. Montipagano è il Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico Umani Ronchi.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

Impiantato su un terreno franco argilloso, a tratti sabbioso con buona presenza di scheletro, ha una esposizione a sud/est e si trova a circa 200 metri sul livello del mare. La densità di impianto va dai 1600 ceppi per ettaro del tendone ai 5000 dei filari. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

Vendemmia

E' eseguita a mano nel periodo che, normalmente, va dalla fine di Settembre alla prima decade di Ottobre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni in fermentini di acciaio ad una temperatura mantenuta tra i 26° ed i 28° C. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica, dopodiché una parte del vino ha un breve affinamento in botti di rovere.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi.

Abbinamenti

Carni rosse e agnello al forno.

Temperatura di servizio

18° C