
CENTOVIE

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

2015

Area di produzione

Abruzzo, Roseto degli Abruzzi



Con il nuovo Montepulciano d'Abruzzo Bio si completa il disegno progettuale di CENTOVIE: un luogo dell'anima con vista Gran Sasso davanti al quale, molti anni fa, la famiglia Bernetti ha immaginato e poi realizzato un progetto di valore per il territorio e per le sue varietà ampelografiche più significative. Lavorare con dedizione, coerenza e rispetto per contribuire a lasciare una traccia nella storia enologica dello straordinario comprensorio in terra d'Abruzzo. Un vino che non c'era e che non cerca emulazioni; un'interpretazione personale e sartoriale di un vitigno e di una terra, che coniuga forza e carattere tipici del Montepulciano.

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 è pari a 1600 viti per ettaro nella forma del tendone e 5000 ceppi per ettaro nella forma del filare con potatura molto corta, al fine di contenere le produzioni attorno agli 80 quintali per ettaro. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

Vendemmia

Eseguita a mano. Si svolge, di norma nella prima decade di Ottobre e comunque non prima che le uve abbiano raggiunto un'ottima maturità fenolica.

Vinificazione

L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in fermentino d'acciaio per 12/14 giorni favorendo così lo sviluppo della struttura e delle note aromatiche tipiche del vitigno. Successivamente il vino subisce la fermentazione malolattica che si svolge sempre nei serbatoi d'acciaio, per poi passare alla fase di affinamento in parte in legno grande, in parte in legno piccolo, per un periodo di 12-14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Montepulciano Centovie affina ulteriormente in bottiglia, in ambiente termocontrollato, per circa 6-8 mesi.

Formato disponibile

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt. 3 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio per consentire la giusta ossigenazione.

Abbinamenti

Ottimo con paste ripiene, carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16-18 °C