



Il colore si presenta rosso porpora con sfumature violacee, eleganti sentori di confettura di frutti rossi e note più speziate caratterizzano l'aroma di questo vino. Al gusto è abbastanza tannico, corposo, decisamente autentico. Ne vengono prodotte circa 6.000 bottiglie.

Abbinamenti: Pasta alla chitarra con pallottine, timballo di crespelle, polenta con salsicce, spezzatino patate e pomodorini, agnello alla brace, tagliata di manzo con pomodori e parmigiano.

MONTEPULCIANO

d'Abruzzo DOP



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Zona di produzione: Pianella (PE)

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Terreno: Argilloso / Calcareo

Altitudine: 250 mt

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese

Anno di impianto: 1960-1970

Produzione per ettaro: 120 ql/ha

Epoca di vendemmia: Ottobre

Temperatura di servizio: 18° C

I vigneti di produzione di questo Montepulciano si trovano a Pianella (PE), la cui caratteristica è quella di essere posizionati vicino ad un piccolo laghetto naturale. La vicinanza al lago permette alle radici di essere umide anche nei periodi più siccitosi. Tale freschezza la si ritrova anche nel vino, vinificato in acciaio per mantenere inalterata questa naturale caratteristica. Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina per essere pigia-diraspate e vinificate all'interno di serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata a cui segue solo un delestage. L'affinamento, dopo l'imbottigliamento a un anno e mezzo dalla vinificazione, continua in bottiglia per circa 6 mesi.

CIAVOLICH
1853