

# COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto situato nel comune di Controguerra in collina di altitudine di 250 metri con esposizione Sud.

Terreno sciolto di medio impasto.

## VITIGNO

Montepulciano 100%. Uve allevate a spalliera.

Resa di non più di 80 q.li di uva per ettaro.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte e selezionate a mano, dopo la pigiadiraspatura, vengono avviate a fermentazione in fermentini a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene lasciato in macerazione per 4 o più settimane. Dopo la svinatura il vino viene invecchiato per un minimo di 24 mesi in barrique dove avviene la fermentazione malo-lattica.

Una volta imbottigliato segue un ulteriore periodo di affinamento, in bottiglie.

## COLORE

Rosso intenso, con riflessi violacei.

## PROFUMO

Fine ed elegante con note di frutti rossi, vaniglia e spezie.

## GUSTO

Pieno, di alta personalità e carattere con grande equilibrio ed eleganza.

## ABBINAMENTO

Come tutte le riserve predilige piatti forti come cacciagione e carni rosse.

## GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 15,50% vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 - Controguerra (TE) - Italia

[lidiaeamato.com](http://lidiaeamato.com)



# LIDIA&AMATO