

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
RISERVA

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

Raccolta tardiva delle uve in appassimento in vigna con selezione manuale. 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

Corposo, complesso con grande carattere e persistenza speziata. Armonico, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTO

Selvaggina come cinghiale e cervo e piatti e salse dal sapore forte.

GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 15,50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

QUANDO ASSAGGIARE

Occasioni speciali

Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 - Controguerra (TE) - Italia
lidiaeamato.com



LIDIA&AMATO