

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης

## ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται στον Controguerra, σε μια λοφώδη περιοχή, σε υψόμετρο 250 μέτρων, με νοτιοανατολική έκθεση. Ελαφρύ έδαφος μέσης σύστασης.

## ΠΟΙΚΙΛΙΑ

100% Montepulciano. Αμπελώνας άνω των 40 ετών. Το αμπέλι είναι γραμμικά διαμορφωμένο, με απόδοση που δεν υπερβαίνει τα 90 εκατόκιλα σταφυλιών ανά εκτάριο.

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι. Μετά το πάτημα, το κρασί τοποθετείται για διαβροχή σε μια δεξαμενή ζύμωσης ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Μετά τη ζύμωση, το κρασί αφήνεται σε διαβροχή για περίπου μία εβδομάδα. Μετά τη μετάγγιση, το κρασί ξεκουράζεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

## ΧΡΩΜΑ

Βαθύ κόκκινο με ελαφρές βιολετί αποχρώσεις.

## ΑΡΩΜΑΤΑ

Οινικότητα, έντονη και επίμονη μύτη με καλή αρωματική παρουσία.

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πλούσιο και γευστικό, καλά δομημένες τανίνες, ήπιο και ισορροπημένο.

## ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Κόκκινο κρέας, πικάντικα αλλαντικά, τυριά.

## ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ

Κατά μέσο όρο 14%

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ

18°C



Underwine Società Agricola Srl

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

lidiaeamato.com

# LIDIA & AMATO