

COLLINE TERAMANE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Ελεγχόμενη και Εγγυημένη Ονομασία Προέλευσης
RISERVA

ΖΩΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται στο Controguerra, σε μια λοφώδη περιοχή, σε υψόμετρο 250 μέτρων, με νότια έκθεση. Ελαφρύ έδαφος μέσης σύστασης.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

100% Montepulciano. Η διαμόρφωση του αμπελιού είναι γραμμική. Η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 80 εκατόκιλα σταφυλιών ανά εκτάριο.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι. Μετά τη διαδικασία πατήματος και αποβοστρύχωσης, τα σταφύλια υφίστανται ζύμωση σε δεξαμενές ζύμωσης ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Μετά τη ζύμωση, το κρασί αφήνεται σε διαβροχή για 4 ή περισσότερες εβδομάδες. Μετά τη μετάγγιση, το κρασί ωριμάζει για τουλάχιστον 24 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός, όπου συντελείται η μηλογαλακτική ζύμωση. Αφού το κρασί εμφιαλωθεί, ακολουθεί μια περαιτέρω περίοδος παλαίωσης σε φιάλες.

ΧΡΩΜΑ

Βαθύ κόκκινο με βιολετί ανταύγειες.

ΑΡΩΜΑΤΑ

Εκλεπτυσμένη και κομψή μύτη με νότες κόκκινων μούρων, βανίλιας και μπαχαρικών.

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πλούσια και στιβαρή γεύση με ξεχωριστή προσωπικότητα και γοητεία, ενώ παράλληλα διατηρεί μια υπέροχη ισορροπία και χάρη.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Αλλαντικά με έντονη γεύση, περίτεχνα πιάτα, κυνήγι και σάλτσες που συνοδεύουν κυνήγι.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ

Κατά μέσο όρο 15,50%

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ

18°C

Underwine Società Agricola Srl

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

lidiaeamato.com



LIDIA&AMATO