

Modà

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014

Cantine Talamonti

Il Modà Cantine Talamonti è un Montepulciano d'Abruzzo Doc vinificato in purezza da uve selezionate e raccolte a mano a metà ottobre da vigneti selezionati nel Comune di Loreto Aprutino, sulle pendici del Gran Sasso, il Montepulciano d'Abruzzo Doc Modà Talamonti è un vino molto godibile dotato di buona struttura.

Perfetto per accompagnare minestre asciutte, arrosti di carni bianche e formaggi freschi, questo Montepulciano si presenta con un rosso rubino brillante che al naso regala persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi con i frutti rossi a dominarne anche il ricco sapore.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Loreto Aprutino

Certificazione Convenzionale

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rosso rubino brillante con sfumature violacee

Gusto Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

Profumo Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi.

Abbinamenti Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 300 m

Tipologia terreno Argilloso, mediamente calcareo

Epoca vendemmia Metà ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la diraspapigliatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata

Maturazione In botti francesi da 34hl per 6 mesi

Affinamento In bottiglia per 2 mesi