

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Loreto Aprutino
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino brillante con sfumature violacee
<b>Gusto</b>	Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.
<b>Profumo</b>	Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi.
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso, mediamente calcareo
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	In botti francesi da 34hl per 6 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per 2 mesi