

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015
DI CAMILLO

E' un Montepulciano D'Abruzzo Doc vinificato in purezza da uve e raccolte a mano a metà ottobre da vigneti selezionati, viene maturato in piccole botti, giustamente tannico, corposo. Perfetto per accompagnare arrosti di carne. La zona idonea per tale coltura è in prossimità dell'Appennino Abruzzese, precisamente dove svelta la Majella.

I nostri terreni sono situati nelle colline di Poggiofiorito.

Da quattro generazioni la famiglia Di Camillo lavora con passione per custodire e mantenere vive le proprie tradizioni, il culto del vino e della buona tavola.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Poggiofiorito

Certificazione Convenzionale

Vitigno MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino, riflesso tendente al maturo

Gusto Corposo, secco, tannico regolare, morbido

Profumo Intenso

Abbinamenti Secondi piatti di arrosti e cacciagione

Temperatura di servizio 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 300 m s.l.m. m

Allevamento Guyot

Resa per ettaro 80 quintali

Epoca vendemmia Metà Ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Vinificato con metodo tradizionale

Affinamento Affinato in barrique da 225lt e fatto riposare in bottiglia per 6/7 mesi