

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014

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 svetta 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	2014
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
Maturazione	Maturato in botte per 12/18 mesi
Affinamento	Affinato in barrique da 225lt e fatto riposare in bottiglia per 6/7 mesi