

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

Emidio Pepe

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è un grande vino. Il Montepulciano è il "Re" dei vitigni abruzzesi. In passato era giudicato come il vino dalla "pronta beva", poco predisposto all'invecchiamento. Emidio Pepe ha sempre creduto nelle sue potenzialità e negli anni è riuscito a smentire questi pregiudizi. L'azienda ha così ottenuto un vino strutturato e robusto con un'eleganza insita fin dai primi anni. Eleganza che si sviluppa ed evolve col passare del tempo. L'equilibrio è dato dalla morbidezza e dalla rotondità del tannino, dalla lunghezza e dalla persistenza in bocca e dai toni speziati e fruttati: il cosiddetto "pugno di ferro in un guanto di velluto".

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Torano Nuovo

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino profondo.

Gusto Si distende con equilibrio e audacia su vibrazioni fruttate. Persistente e armonico

Profumo Sviluppa al naso sentori di frutta rossa matura, con tocco vinoso ed erbaceo. In bocca, grande slancio minerale, buona struttura tannica e corpo pieno

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 18 - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Tipologia terreno Argilloso medio impasto

Allevamento Tendone e filare

Densità impianto 900 per il tendone e 3.300 per le filare

Età ceppi 38 anni

Resa per ettaro 90/100 quintali

Vinificazione Diraspata a mano in tini di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate senza aggiunta di

Affinamento In bottiglia

Solfiti 50 mg/lt