

Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005

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 2005

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Torano Nuovo

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino di bella intensità con sfumature violacee

Gusto Asciutto, pieno, robusto, armonico, morbido e vellutato. Vino di grandissima struttura e persistenza

Profumo Varietale, giovane che evoca sentori di frutta rossa

Abbinamenti Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Tipologia terreno Argilloso medio impasto

Allevamento Tendone e filare

Età ceppi 36 anni

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

Affinamento In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza chiarificare e filtrare