

Montepulciano

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
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.50 % 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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Selezione del Sindaco Medaglia d'argento
--------------	--

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Tipologia terreno	Argilloso medio impasto
Allevamento	Tendone e filare
Densità impianto	900 per il tendone 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