

# 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**