

# Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2003

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** 2003

**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 di bella intensità con lievi sfumature violacee

**Gusto** Asciutto, morbido, vino di grande struttura e persistenza che coniuga con equilibrio la tannicità e la morbidezza.

**Profumo** Varietale, giovane che evoca sentori di frutta rossa fresca

**Abbinamenti** Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Tipologia terreno** argilloso medio impasto

**Allevamento** Tendone e filare

**Età ceppi** 36 sanni

**Metodi di difesa** in vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici. Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogn

**Vinificazione** Diraspata a mano in tini di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza aggiunta di lieviti selezionati

**Affinamento** In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza chiarificare e filtrare