

# Neromoro

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2012

Fattoria Nicodemi

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG "Neromoro" è prodotto dalla Fattoria Nicodemi, nel comune di Notaresco, esclusivamente con uve di Montepulciano. Il "cru" Neromoro nasce nel 2001 da un'entusiasmante esperienza di ricerca e da una particolare selezione di uve Montepulciano di un unico appezzamento, una vecchia vigna di oltre 45 anni.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Notaresco
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino concentrato
<b>Gusto</b>	Perfettamente corrispondente al palato, ricco e carnoso. Caldo e sapido, dal tannino importante
<b>Profumo</b>	Molto intenso al naso con un bouquet garni di erbe aromatiche, seguito da cioccolato fondente, menta, terra bagnata, cacao e prugna, con lievi note di torrefazione
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse al forno, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Est
<b>Altitudine</b>	300 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareao argilloso di medio impasto
<b>Allevamento</b>	Pergola abruzzese
<b>Densità impianto</b>	1.600 piante/ ettaro
<b>Età ceppi</b>	45 anni
<b>Resa per ettaro</b>	60 q.li / ettaro
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, macerazione 15 – 20 giorni e fermentazione in tini verticali. Svinatura, fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove

e di secondo passaggio

**Maturazione** Affinamento per un periodo di 16-18 mesi, travaso,  
nessun collaggio e nessuna filtrazione prima  
dell'imbottigliamento

**Affinamento** 6 mesi in bottiglia