

Margae

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2000

Il Feuduccio

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Margae de Il Feuduccio non è solo un Montepulciano. E' Un vino che è un atto d'amore. Minimo l'intervento tecnico su questo Montepulciano che deve il nome al connubio di quelli dei due proprietari dell'azienda: Maria e Gaetano. Un vino eccellente in cui a giocare un ruolo importantissimo è il legno, rovere francese, dove resta per 24 mesi. Una permanenza che ne esalta le caratteristiche senza mai stravolgerne l'essenza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2000

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Orsogna

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Asciutto, saporito, morbido e vellutato

Profumo Vinoso ed inebriante

Abbinamenti Primi con ragù o comunque primi ricchi e importanti, secondi piatti di carni rosse alla brace, dolci cioccolato fondente

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 432 m

Tipologia terreno Struttura mista franco-argillo

Densità impianto 3.600 - 8.000 ceppi

Resa per ettaro 80 quintali

Epoca vendemmia 15-30 ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Fermentazione in tini d'acciaio inox da 70 a 150 hl. con follaratura giornaliera a temperatura controllata; macerazione per 18-20 giorni

Maturazione Elevazione in barrique di rovere francese per almeno 20 mesi

Affinamento In bottiglia per almeno 12 mesi