

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2000
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Orsogna
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Asciutto, sapido, morbido e vellutato
<b>Profumo</b>	Vinoso ed inebriante
<b>Abbinamenti</b>	Primi con ragu o comunque primi ricchi e importanti, secondi piatti di carni rosse alla brace, dolci cioccolato fondente

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	432 m
<b>Tipologia terreno</b>	Struttura mista franco-argillo
<b>Densità impianto</b>	3.600 - 8.000 ceppi
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	15-30 ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione In tini d'acciaio inox da 70 a 150 hl. con follature giornaliere a temperatura controllata; macerazione per 18-20 giorni
<b>Maturazione</b>	Elevazione in barrique di rovere francese per almeno 20 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 12 mesi