

# Trinità

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005

**Marchesi dè Cordano**

---

Il Montepulciano Doc Trinità dei Marchesi dè Cordano conquista per la sua semplicità. Frutto di esperienza e passione questo vino è profondo e attraente. I 12 mesi in barrique gli garantiscono la qualità senza togliere nulla però alla facilità della sua bevuta. E' un vino che si fa amare.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Montepulciano d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2005

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Loreto Aprutino

**Vitigno** Montepulciano Abruzzo 100%

**Gradazione** 14.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino

**Gusto** Caldo, di corpo, abbastanza morbido e giustamente tannico. Lunga persistenza aromatica e grande eleganza

**Profumo** Intenso e complesso, frutta rossa matura anche sotto spirito e sentori terziari di pepe verde, caffè, liquirizia e noce moscata

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi aromatizzati

**Temperatura di servizio** 18°-20° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 306 m

**Allevamento** Tendone

**Densità impianto** 1.660 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 3 kg per ceppo

**Epoca vendemmia** Dal 25 ottobre al 5 novembre

**Vinificazione** Permanenza di 18 giorni su bucce con rimontaggi all'aria

**Maturazione** Decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques

**Affinamento** 12 mesi in bottiglia