

# Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Tiberio

---

## CARATTERISTICHE

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con sfumature violacee
<b>Gusto</b>	Al palato attacco fresco con tannini setosi e fini. Il finale è persistente, raffinato con ricordi di ciliegia rossa e ribes
<b>Profumo</b>	Aromi intensi, puliti, eleganti che si aprono con note di ribes, mirtillo e visciola, seguite da aromi di violetta e pepe rosa
<b>Abbinamenti</b>	Primi con grande struttura, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, antipasti di salumi, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Decanter BRONZE
--------------	-----------------

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso, calcareo, arenario
<b>Allevamento</b>	Tendone
<b>Densità impianto</b>	2.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	52 anni
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione alcolica in acciaio inox per 15 giorni con temperature di 28 – 29 °C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox
<b>Affinamento</b>	In acciaio inox poi in bottiglia