

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Tiberio

CARATTERISTICHE

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Decanter BRONZE

DATI DI PRODUZIONE

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