

Mazzamurello

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

Torre Dei Beati

Il Mazzamurello è un Montepulciano d'Abruzzo Doc prodotto dall'azienda Torre Dei Beati, nel comune di Loreto Aprutino. Vino ottenuto con la particolare tecnica di lavorazione sulle fecce fini alla quale vengono sottoposte le partite migliori dell'annata.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Loreto Aprutino

Certificazione Biologico

Vitigno Montepulciano 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Vellutato e morbido, dal tannino sottile, con decisa freschezza e sapidità, caratterizzato da un finale molto lungo

Profumo Intenso e piacevole, note fruttate, speziate e balsamiche

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

Temperatura di servizio 18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 250 m m

Tipologia terreno Argilloso-calcareo

Allevamento Pergola abruzzese

Densità impianto 1600 piante/ha

Età ceppi 40 anni

Resa per ettaro 50 hl/Ha

Vinificazione In acciaio con premacerazione a freddo e macerazione complessiva di 30 giorni

Maturazione 20-22 mesi in barrique nuove, con batonnage sulle

fecce fini