

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

Tipo	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