



Plenus Montepulciano 2015

Cantina: Marina Palusci

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Certificato S.A.I.N.S.

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 10 mesi in Acciaio - 18 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 17500

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Le uve di montepulciano d'Abruzzo dell'azienda Marina Palusci di Pianella (PE) sono coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica. Il vino della linea Plenus è ottenuto con una fermentazione spontanea ad opera di lieviti indigeni presenti sulle bucce e senza solfiti aggiunti. Le uve destinate al Plenus vengono raccolte a mano, poi diraspate e messe in serbatoi di acciaio dove il mosto assieme fermenta sulle proprie bucce per circa 28 giorni con delestage seguito da pressatura soffice. L'affinamento avviene in cisterne di acciaio sulle fecce fini per circa 10 mesi e poi imbottigliamento con tappo a vite con liner Tin Foil a cui segue un periodo di affinamento minimo in bottiglia di 18 Mesi. Il Plenus Montepulciano è un vino non filtrato e non stabilizzato e soprattutto non contiene nessun additivo chimico in cantina. Certificato S.A.I.N.S.

Note di degustazione

Il Plenus Montepulciano di Marina Palusci alla degustazione presenta un colore rosso rubino intenso con profumi di note vegetali e fruttate. Al palato soddisfa tanti gusti ed è facile apprezzarlo per una scorrevolezza unica che allo stesso tempo lascia un retrogusto equilibrato. Ricco, vibrante, con un tannino moderato, morbido e di grande piacevolezza. Si accosta bene ad antipasti importanti di carne ma anche primi piatti saporiti a base sia di pasta che risotti. Il Plenus Montepulciano è perfetto con secondi come l'agnello o la selvaggina e per accompagnare formaggi stagionati a fine pasto.