



## Nonno Mariano 2014

*Cantina:* Azienda Agricola Di Cato

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano D'Abruzzo

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2014

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 89 mg/l

*Affinamento:* 12 mesi in Acciaio - 12 mesi in Botte di Rovere

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Carne, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 1000

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Le uve per il Nonno Mariano sono state raccolte a mano in cassette da 20 kg, diraspate e messe nei tini. I lieviti indigeni hanno svolto la fermentazione che è avvenuta a temperatura ambiente ma in modo lento grazie alle basse temperature di fine ottobre che non superano i 18°. Sono state eseguite follature manuali almeno due volte al giorno e la svinatura è avvenuta a fine fermentazione. Non filtrato né chiarificato, il vino non ha subito stabilizzazioni e per i 12 mesi successivi di riposo in acciaio si avvale esclusivamente della decantazione per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Durante i travasi c'è una piccola aggiunta di anidride solforosa. Dopo un anno in cisterne di acciaio affina ulteriormente un secondo anno in botti di rovere di slavonia. Imbottigliato il Nonno Mariano riposa in cantina per almeno 12 mesi.

## Note di degustazione

Nonno Marino dell'azienda agricola Di Cato è un vino dal color rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento, dai profumi di visciola, spezie, liquirizia e cacao, dal sapore pieno, asciutto e giustamente tannico. Abbinare il Nonno Mariano a piatti molto saporiti della tradizione abruzzese, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.