



IO, Selva delle Mura 2015

Cantina: Nic Tartaglia

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano D'Abruzzo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 15 mesi in Barrique - 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 3000

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

IO Selva delle Mura, da uve 100% montepulciano è un vino naturale fermo e secco. La vendemmia avviene a fine ottobre e prima della fermentazione fa una macerazione sulle bucce di qualche giorno e solo successivamente viene fatto fermentare alla temperatura controllata di circa 28°C. La fermentazione malolattica si svolge in barrique dove affina per 15 mesi seguiti da 12 mesi in bottiglia. L'imbottigliamento avviene 2 anni dopo la vendemmia.

Note di degustazione

Di rosso rubino intenso e cupo il Selva delle Mura di Nic Tartaglia è un vino di grande struttura e consistenza. Al naso esplodono sentori di tostatura, ma anche caffè, spezie e liquirizia. Amarene e frutta sotto spirito svelano la personalità imponente del montepulciano. Servire a temperatura compresa tra i 18 e 20 gradi e abbinare a piatti tipici della tradizione, carni rosse, selvaggina e piatti ricchi di grassi e gli immancabili arrostiti.