



## 1-10 Montepulciano DOC 2017

*Cantina:* IL.DA Vini

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2017

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 9 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Cacciagione, Legumi, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

1-10 Montepulciano della cantina IL.DA proviene da vigneti di uve autoctone di montepulciano situati ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare e con una resa di 140 quintali per ettaro. I grappoli raccolti a mano sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino, dopo il travaso, decanta in serbatoi di acciaio inox e affinamento in botti di rovere. 1-10 Montepulciano è un vino naturale che prossimamente otterrà la certificazione biologica.

### Note di degustazione

1-10 Montepulciano IL.DA è di colore rosso rubino carico, all'olfatto è complesso e intenso con note di viola ed amarena, ma anche sentori speziati, di liquirizia e cacao. In bocca è corposo e vellutato, di notevole carica e un ottimo tannino con finale molto persistente. Il 1-10 Montepulciano IL.DA si adatta piacevolmente a portate a base di cacciagione, minestre di legumi, carni rosse e formaggi stagionati e primi piatti strutturati in genere.