



IL.DA Montepulciano 2018

Cantina: IL.DA Vini

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 1 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

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. IL.DA Montepulciano è un vino naturale che prossimamente otterrà la certificazione biologica.

Note di degustazione

Montepulciano IL.DA è di colore rosso rubino carico con leggeri riflessi violaceo-bluastri, 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 morbida tannicità con finale persistente e piacevole. Il 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.