



Montepulciano d'Abruzzo 2016

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: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Funghi, Minestre e Zuppe Saporite, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 8000

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Montepulciano d'Abruzzo allevato a pergola abruzzese in un vigneto di 20 anni con una resa di 95 quintali ad ettaro che garantisce un prodotto di eccezionale qualità. La vendemmia, tardiva, avviene a dopo la metà di ottobre e dopo una tradizionale macerazione sulle bucce di qualche giorno, il mosto svolge una fermentazione controllata ad una temperatura di 28°C, la fermentazione alcolica spontanea, così come la fermentazione malolattica, avviene in acciaio e così pure l'affinamento che dura circa 6 mesi.

Note di degustazione

Il Montepulciano d'Abruzzo di Nic Tartaglia si presenta con un colore rosso rubino concentrato e impenetrabile con riflessi violacei. Il profumo è intenso, ampio, fruttato e speziato con sentori di prugna e liquirizia, ma anche amarena, tabacco ed alcune note erbacee. Al palato è corposo, strutturato e persistente con la spiccata tannicità tipica dei vini rossi abruzzesi. Si presta ad invecchiamenti lunghi a dare un prodotto di grande eleganza. Da abbinare a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Imperdibile l'abbinamento per tradizione con gli arrosticini.