



Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017

Cantina: Torre dei Beati

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biologico

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2017

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 12 mesi in Metà in Botti di Rovere Francese di secondo passaggio e metà in Botti di Rovere di Slavonia

Abbinamenti: Carni alla Brace, Carni Arrosto, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

E' il primo vino prodotto dall'azienda biologica Torre dei Beati. Interpretazione elegante e personale del Montepulciano del territorio abruzzese, viene ottenuto da raccolte scalari, seguite da ulteriore cernita sul tavolo di scelta, effettuate in tutto il vigneto di Loreto Aprutino. L'impiego del legno in maturazione ha l'obiettivo di facilitare il naturale raggiungimento della stabilità, mantenendo la pulizia del frutto e completandola con un discreto ed equilibrato apporto speziato. Questa uva montepulciano è allevata in regime biologico a pergola abruzzese e cordone speronato su un terreno argilloso-calcareo con una resa per ettaro di 70 hl, dopo la raccolta macera a freddo prima di fermentare, con una macerazione totale di circa 20 giorni. La maturazione avviene per metà in botti di rovere di Slavonia e per metà in barrique di rovere francese di secondo passaggio per una durata di 12 mesi.

Note di degustazione

Questo vino montepulciano biologico di Torre dei Beati ha il caratteristico colore rosso rubino con riflessi violacei tipico del vitigno. Di buona densità, presenta un naso tipico ed elegante, in cui il frutto si presenta netto e bene espresso, leggermente impreziosito da speziature derivanti in parte dalle caratteristiche originali del vecchio vigneto di provenienza, in parte dalla non invadente maturazione in legno. La consistente struttura conferisce al vino una buona morbidezza, in equilibrio con la presenza di tannini bene evoluti che contribuiscono, insieme alla naturale salinità e alla leggera vena acida, ad un finale di elegante persistenza.