



## Cocciapazza 2016

*Cantina:* Torre dei Beati

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Anidride Solforosa:* Presente

*Affinamento:* 22 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Cacciagione, Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2023

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il Cocciapazza di Torre dei Beati porta il vecchio nome della zona dove sono piantati i nostri vigneti, in quanto vuole esserne la massima espressione di tipicità. Le raccolte scalari, di norma tre per annata, vengono in questo caso effettuate nella parte del vigneto che gode delle migliori condizioni pedo-climatiche, capace di dare i vini più maturi e strutturati. Questo vino abruzzese da uve 100% montepulciano vengono allevate a pergola abruzzese su terreno calcareo-argilloso e la vinificazione avviene in acciaio con pre-macerazione a freddo e macerazione complessiva di 30 giorni, mentre la maturazione del Cocciapazza si svolge per 20-22 mesi in barrique nuove al 70%.

## Note di degustazione

Il Cocciapazza Torre dei Beati è di color rosso rubino molto carico e denso, con riflessi violacei in gioventù. Il caratteristico frutto rosso del Montepulciano, particolarmente ampio e maturo, è in perfetto equilibrio con la ricca speziatura di pepe nero e di liquirizia, e impreziosito da tipiche note balsamiche, di cioccolato e tabacco. Ottimi la struttura e il volume in bocca, caratterizzato da tannini ben presenti, ma morbidi ed evoluti, di grande maturità. Il Cocciapazza è grasso e carezzevole nel finale, con lunghissima persistenza in bocca.