

EPICURO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Montepulciano d'Abruzzo.

UVE DI PROVENIENZA

Montepulciano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese e controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni argillosi con inserti calcarei.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia e tempestiva lavorazione delle uve con diraspatrice a bassa frequenza atta a preservare l'integrità degli acini. Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in acciaio. Può subire un leggero passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso dai riflessi porpora. Naso intenso di frutta di bosco matura, rosa, felce, e fondo a ricordare la grafite. Bocca equilibrata nelle componenti gliceriche e fenoliche, rimanda alle sensazioni avvertite al naso, con scia e persistenza fruttate.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Salumi, primi piatti strutturati e a base di funghi, polenta, arrostiti e carni rosse alla griglia.