



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Produttore TORRE DEI BEATI
Regione Abruzzo



Uve Montepulciano
Vigneto di Provenienza superficie 17ha - 1600-5300 ceppi/ha
- sesto impianto 2,50x2,50 e 2,50x0,75 - altitudine 250m/slm
- esposizione sud/est, nord/ovest
Allevamento pergola abruzzese, cordone speronato
Anno d'impianto 1972/'95
Resa per ettaro 90 q/ha
Terreno argilloso calcareo
Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna
Vinificazione in acciaio con premacerazione a freddo e macerazione complessiva di 20 giorni
Maturazione metà in botti di rovere da 30 hl e metà in barrique di secondo passaggio per 1 anno
Affinamento 6 mesi in vetro.
Grado alcolico : 13,50
Esame Organoleptico colore rosso rubino con riflessi violacei, 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 tipica dell'annata, ad un finale di elegante persistenza.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com