Casino Murri

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014

Cantina San Giacomo

Il vino Casino Murri 14 Montepulciano d'Abruzzo Doc è il prodotto di San Giacomo più rappresentativo per territorialità e tradizione. La bacca rossa è infatti il vitigno autoctono per antonomasia di questa regione e nella cantina dell'azienda che si affaccia sulla meravigliosa costa dei Trabocchi viene vinificato artigianalmente, in piccole quantità, soltanto nelle annate che garantiscono la qualità desiderata. Una grande vocazione all'invecchiamento rende ogni millesimo differente dall'altro, seguendo di ognuno le peculiarità. Questo rosso profondo e corposo non subisce una filtrazione spinta, pertanto può presentare un naturale deposito, testimone di quell'artigianalità che ne fa un prodotto d'eccellenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rocca San Giovanni (CH)
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino carico e riflessi granati
Gusto	Di grande corpo e rotondità, notevolmente morbido, presenta un finale persistente e piacevole.
Profumo	Intenso e complesso, dai sentori di ciliegia matura, con note speziate.
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16/18 gradi C.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso Oscar Berebene ;Touring Club ViniBuoni d'Italia ;Selezione del Sindaco Medaglia d'argento ;Le Guide de l'Espresso I Vini d'Italia ;Gambero Rosso 2 bicchieri neri

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150 - 300 mt slm m
Tipologia terreno	Terreni profondi di medio impasto limoso-argillosi nella fascia collinare medio adriatica.
Allevamento	Pergola e Pergoletta Abruzzese

Densità impianto	**Ceppi/Ha. 1.600 pergola, 3.200 pergoletta**
Resa per ettaro	100 hl/Ha
Epoca vendemmia	Seconda e terza decade di ottobre
Tipo raccolta	A mano
Vinificazione	Lunga fermentazione sulle bucce, a temperatura controllata
Maturazione	Decantazione in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	In Barrique e Tonneaux di rovere per 16 - 18 mesi prima dell'imbottigliamento