



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	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

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	150 - 300 mt slm m
<b>Tipologia terreno</b>	Terreni profondi di medio impasto limoso-argillosi nella fascia collinare medio adriatica.
<b>Allevamento</b>	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