

Modà

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014

Cantine Talamonti



Il Modà Cantine Talamonti è un Montepulciano d'Abruzzo Doc vinificato in purezza da uve selezionate e raccolte a mano a metà ottobre da vigneti selezionati nel Comune di Loreto Aprutino, sulle pendici del Gran Sasso, il Montepulciano d'Abruzzo Doc Modà Talamonti è un vino molto godibile dotato di buona struttura.

Perfetto per accompagnare minestre asciutte, arrostiti di carni bianche e formaggi freschi, questo Montepulciano si presenta con un rosso rubino brillante che al naso regala persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi con i frutti rossi a dominarne anche il ricco sapore.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino brillante con sfumature violacee
Gusto	Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.
Profumo	Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi.
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300 m
Tipologia terreno	Argilloso, mediamente calcareo
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione	In botti francesi da 34hl per 6 mesi
Affinamento	In bottiglia per 2 mesi