



Mammut

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2009

Cascina del Colle

Il Mammut di Cascina del Colle è il Montepulciano d'Abruzzo Doc come lo intende l'azienda. Solo acciaio e uve accuratamente selezionate. Un vino di grande carattere, complesso, che riesce a reggere l'evoluzione degli anni dimostrando il meglio. Mai banale, è un sorso che piace costantemente, grazie al frutto che riempie la bocca e al tannino che ne garantisce la persistenza.

Il nome deriva dal ritrovamento archeologico di una zanna di Mammut nella seconda metà degli anni '60, nel punto dove poi è sorta l'attuale azienda "La Cascina del Colle". E' per questo considerato il vino più rappresentativo dell'azienda.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2009
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Villamagna
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati
Gusto	In bocca è pieno, con un tannino vibrante che guida il sorso, senza mai stonare. Asciutto e sempre armonico, il finale è lungo e fruttato.
Profumo	Il naso è ricco, piacevole su note di frutti rossi e spezie, chiudendo con sentori eterei molto eleganti
Abbinamenti	Secondi piatti di carni eleganti e non troppo pesanti (es. filetto di vitello alla piastra con asparagi)
Temperatura di servizio	18 – 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Pergola abruzzese (tendone)
Resa per ettaro	100 quintali circa
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio