

# Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

Emidio Pepe



Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è un grande vino. Il Montepulciano è il "Re" dei vitigni abruzzesi. In passato era giudicato come il vino dalla "pronta beva", poco predisposto all'invecchiamento. Emidio Pepe ha sempre creduto nelle sue potenzialità e negli anni è riuscito a smentire questi pregiudizi. L'azienda ha così ottenuto un vino strutturato e robusto con un'eleganza insita fin dai primi anni. Eleganza che si sviluppa ed evolve col passare del tempo. L'equilibrio è dato dalla morbidezza e dalla rotondità del tannino, dalla lunghezza e dalla persistenza in bocca e dai toni speziati e fruttati: il cosiddetto "pugno di ferro in un guanto di velluto".

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Torano Nuovo
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino profondo.
<b>Gusto</b>	Si distende con equilibrio e audacia su vibrazioni fruttate. Persistente e armonico
<b>Profumo</b>	Sviluppa al naso sentori di frutta rossa matura, con tocco vinoso ed erbaceo. In bocca, grande slancio minerale, buona struttura tannica e corpo pieno
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso medio impasto
<b>Allevamento</b>	Tendone e filare
<b>Densità impianto</b>	900 per il tendone e 3.300 per le filare
<b>Età ceppi</b>	38 anni
<b>Resa per ettaro</b>	90/100 quintali
<b>Vinificazione</b>	Diraspata a mano in tini di legno. Fermenta sana in vasche di cemento vetrificate senza aggiunta di
<b>Affinamento</b>	In bottiglia
<b>Solfiti</b>	50 mg/lt