



# Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

**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>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Torano Nuovo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino di bella intensità con sfumature violacee
<b>Gusto</b>	Asciutto, pieno, robusto, armonico, morbido e vellutato. Vino di grandissima struttura e persistenza
<b>Profumo</b>	Varietale, giovane che evoca sentori di frutta rossa
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso medio impasto
<b>Allevamento</b>	Tendone e filare
<b>Età ceppi</b>	36 anni
<b>Metodi di difesa</b>	in vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici. Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogno
<b>Vinificazione</b>	Diraspata a mano in tini di legno. Fermenta sana in

vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza  
aggiunta di lieviti selezionati

**Affinamento** In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza  
chiarificare e filtrare