



Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

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

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Montepulciano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2012 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Torano Nuovo |
| Vitigno | Montepulciano Abruzzo 100% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Esposizione | Sud-Est |
| Tipologia terreno | Argilloso medio impasto |
| Età ceppi | 36 anni |
| Metodi di difesa | 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. |
| Vinificazione | 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 |