Neromoro

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2012

Fattoria Nicodemi

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG "Neromoro" è prodotto dalla Fattoria Nicodemi, nel comune di Notaresco, esclusivamente con uve di Montepulciano. Il "cru" Neromoro nasce nel 2001 da un'entusiasmante esperienza di ricerca e da una particolare selezione di uve Montepulciano di un unico appezzamento, una vecchia vigna di oltre 45 anni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Notaresco
Vitigno	Montepulciano 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino concentrato
Gusto	Perfettamente corrispondente al palato, ricco e carnoso. Caldo e sapido, dal tannino importante
Profumo	Molto intenso al naso con un bouquet garni di erbe aromatiche, seguito da cioccolato fondente, menta, terra bagnata, cacao e prugna, con lievi note di torrefazione
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse al forno, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Est
Altitudine	300 m m
Tipologia terreno	Calcareo argilloso di medio impasto
Allevamento	Pergola abruzzese
Densità impianto	1.600 piante/ ettaro
Età ceppi	45 anni
Resa per ettaro	60 q.li / ettaro
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspatura, macerazione 15 – 20 giorni e fermentazione in tini verticali. Svinatura, fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove

	e di secondo passaggio
Maturazione	Affinamento per un periodo di 16-18 mesi, travaso, nessun collaggio e nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento
Affinamento	6 mesi in bottiglia