



Margae

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2000

Il Feuduccio

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Margae de Il Feuduccio non è solo un Montepulciano. E' Un vino che è un atto d'amore. Minimo l'intervento tecnico su questo Montepulciano che deve il nome al connubio di quelli dei due proprietari dell'azienda: Maria e Gaetano.

Un vino eccellente in cui a giocare un ruolo importantissimo è il legno, rovere francese, dove resta per 24 mesi. Una permanenza che ne esalta le caratteristiche senza mai stravolgerne l'essenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2000
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Orsogna
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Asciutto, sapido, morbido e vellutato
Profumo	Vinoso ed inebriante
Abbinamenti	Primi con ragu o comunque primi ricchi e importanti, secondi piatti di carni rosse alla brace, dolci cioccolato fondente

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	432 m
Tipologia terreno	Struttura mista franco-argillo
Densità impianto	3.600 - 8.000 ceppi
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	15-30 ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione In tini d'acciaio inox da 70 a 150 hl. con follature giornaliere a temperatura controllata; macerazione per 18-20 giorni
Maturazione	Elevazione in barrique di rovere francese per almeno 20 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi