



Trinità

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005

Marchesi de' Cordano

Il Montepulciano Doc Trinità dei Marchesi de' Cordano conquista per la sua semplicità. Frutto di esperienza e passione questo vino è profondo e attraente. I 12 mesi in barrique gli garantiscono la qualità senza togliere nulla però alla facilità della sua bevuta. E' un vino che si fa amare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2005
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Caldo, di corpo, abbastanza morbido e giustamente tannico. Lunga persistenza aromatica e grande eleganza
Profumo	Intenso e complesso, frutta rossa matura anche sotto spirito e sentori terziari di pepe verde, caffè, liquirizia e noce moscata
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi aromatizzati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	306 m
Allevamento	Tendone
Densità impianto	1.660 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	3 kg per ceppo
Epoca vendemmia	Dal 25 ottobre al 5 novembre
Vinificazione	Permanenza di 18 giorni su bucce con rimontaggi all'aria
Maturazione	Decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques
Affinamento	12 mesi in bottiglia