



Incanto

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Marramiero

Il vino Incanto di Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo Doc che nasce in una zona particolarmente vocata delle colline Pescaresi, dove le basse rese di uva per ettaro non sono il frutto di alcuna forzatura: è il terreno stesso che, per sua natura, conferisce uno straordinario equilibrio al vigneto, facendo sì che ogni grappolo racchiuda in sé una straordinaria concentrazione di qualità. Nasce così un vino che sa esprimere la forza, il carattere e la tipicità del vitigno Montepulciano d'Abruzzo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	E' un vino di superiore elevatura, di rotondità favolosa, polposo e suadente. E' il primo vino fruttato di Montepulciano d'Abruzzo
Profumo	Al naso è persistente, delicatamente speziato
Abbinamenti	Primi con carni rosse. sempre di buona struttura, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi anche stagionati e salumi

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione lunga con le bucce a temperatura da 25 a 30°C. Estrazione integrale del vino con pressa sottovuoto
Affinamento	Serbatoi d'acciaio 24 mesi e bottiglie per 6 mesi