



Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Tiberio

CARATTERISTICHE

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con sfumature violacee
Gusto	Al palato attacco fresco con tannini setosi e fini. Il finale è persistente, raffinato con ricordi di ciliegia rossa e ribes
Profumo	Aromi intensi, puliti, eleganti che si aprono con note di ribes, mirtillo e visciola, seguite da aromi di violetta e pepe rosa
Abbinamenti	Primi con grande struttura, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, antipasti di salumi, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Decanter BRONZE

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350 m
Tipologia terreno	Argilloso, calcareo, arenario
Allevamento	Tendone
Densità impianto	2.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	52 anni
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione alcolica in acciaio inox per 15 giorni con temperature di 28 – 29 °C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox
Affinamento	In acciaio inox poi in bottiglia