

RISERVA DEL CONTE Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



TIPOLOGIA
Vino rosso fermo
VITIGNI PRINCIPALI
Montepulciano
AREA DI PRODUZIONE
Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell’intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l’interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli.
TERRENI
Terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.
RACCOLTA
Il Montepulciano è un vitigno a maturazione tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.
VINIFICAZIONE
Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affina per 24 mesi dei quali almeno 9 in botti prima dell'imbottigliamento.
COLORE
Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento
OLFATTO
Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie
GUSTO
Pieno , secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico
ABBINAMENTI
Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.
CONSIGLI PER IL SERVIZIO
18-20°C
GRADO ALCOLICO
13,5% vol

