

Oinos

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG



Caratteristiche sensoriali: Rosso intenso. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso si apre con bellissimi sentori di frutta matura marmellatosa, amarena, caffè, cioccolata. Al gusto è estremamente equilibrato, giustamente tannico, caldo, morbido, di grande struttura e persistenza aromatica e con un ottimo dosaggio del legno.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

Tasting notes: Colour: *intense red with strong ruby hue*; Nose: *refined scents of blackcurrant, ripe prune, mature plum. Intense and fruity with notes of coffee and chocolate*; Flavour: *Full and elegant on the palate; followed by a warm lingering sensation of thick texture. The tannins of the wood and wine are softened by alcohol and refreshed by a light acidity.*

Pairings: *it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Montepulciano

Gradazione alcolica: 14.00% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: 3° decade di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata, pressatura soffice

Temperatura di fermentazione: 30°C

Maturazione: 18 mesi in barrique nuove francesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 8/10 anni

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Technical sheet

Type of wine: *Red still* / Classification: *DOCG* / Grape varieties: *Montepulciano*

/ Alcohol content : *14.00% vol* / Production area: *Abruzzo*

/ Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5000 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon* / Harvest period: *October* / Vinification: *The grapes are destemmed and crushed*

/ maceration on the skins for 25 days; vacuum pressed / Fermentation temperature: *30°C* / Ageing: *18 months in French oak barrels* / Refining: *6 months in bottle; conserved in air-conditioned area*; / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Ageing capacity: *7/8 years* / Serving temperature: *18/20 °C*;