
TESTAROSSA

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC 2015



DATI ANALITICI

Alcol: 14,00 - 14,50 % v/v

Zuccheri: 2,00 - 2,50 g/l

pH: 3,50 - 3,60

Acidità totale: 4,50 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,30 - 0,50 g/l

ABBINAMENTI

Brasati, spezzatino,
cacciagione, bistecche al
sangue e formaggi molto
stagionati.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa-calcareo, ricco in sostanza organica, in pendenza, esposto a nord-est. Il clima estivo è secco e ben ventilato.

CARATTERISTICHE:

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese: predilige terreni argillosi, tollera bene la siccità e matura tardivamente. La concentrazione di antociani è tra le più alte al mondo. Ricco di tannini può risultare astringente soprattutto se bevuto giovane. Le note di frutti rossi sorprendono per la loro intensità.

VINO

VIGNETO

100% Montepulciano d'Abruzzo, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 100 q/ha, raccolta manuale in cassoni verso la fine di ottobre e gli inizi di novembre.

VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 22 - 24 °C. FML spontanea.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasca di cemento, 12 - 24 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 3° passaggio e 24 mesi in bottiglia. Da conservare a 16 -18 °C e consumare preferibilmente entro i 10 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Colore rosso rubino profondo. Sentori di frutta rossa matura, viola appassita e di sottobosco come prugne, amarene e spiccati aromi terziari di eucalipto, liquirizia, cioccolato e tabacco. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza.
