

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Controguerra in zona collinare a 250 metri di altitudine con esposizione Sud-Est.

Terreno sciolto di medio impasto.

## VITIGNO

Montepulciano 100%. Vigneto di oltre 40 anni di età. Uve allevate a spalliera con resa di non più di 90 q.li di uva per ettaro.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano. Dopo la pigiatura viene avviata alla macerazione in fermentino a temperatura controllata, dopo la fermentazione il vino viene lasciato in macerazione per circa una settimana. Dopo la svinatura il vino viene lasciato a riposare in serbatoi di acciaio inox.

## COLORE

Rosso, intenso con lievi sfumature violacee.

## PROFUMO

Vinoso, intenso, persistente con buona presenza aromatica.

## GUSTO

Ricco e sapido, buona struttura tannica, morbido ed equilibrato.

## ABBINAMENTO

Carni rosse, salumi piccanti, formaggi.

## GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 14% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



**Underwine Società Agricola Srl**

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia

[lidiaeamato.com](http://lidiaeamato.com)

# LIDIA & AMATO