

# COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto situato nel comune di Controguerra in collina di altitudine di 250 metri con esposizione Sud-Est. Terreno sciolto di medio impasto.

## VITIGNO

Montepulciano 100%. Uve allevate a spalliera. Resa di non più di 80 q.li di uva per ettaro.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte a mano dopo la pigiadiraspatura, vengono avviate a fermentazione a temperatura controllata; finita la fermentazione il vino viene lasciato in macerazione per almeno 2/3 settimane. Dopo la svinatura. Il vino viene invecchiato per un minimo di 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 HL. Una volta imbottigliato segue un ulteriore periodo di affinamento, in bottiglie, di oltre sei mesi.

## COLORE

Intensissimo e fitto color porpora.

## PROFUMO

Bouquet ricco e fruttato. Speziato di pepe e tabacco dolce.

## GUSTO

Corpo pieno, eccellente morbidezza, vellutato ed equilibrato.

## ABBINAMENTO

Piatti di cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

## GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 14,50% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia  
[lidiaeamato.com](http://lidiaeamato.com)



# LIDIA & AMATO