

# COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
RISERVA

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto situato nel comune di Controguerra  
in collina di altitudine di 250 metri  
con esposizione Sud.  
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 e selezionate a mano,  
dopo la pigiadiraspatura, vengono avviate  
a fermentazione in fermentini a temperatura  
controllata. Dopo la fermentazione il vino  
viene lasciato in macerazione per 4 o più  
settimane. Dopo la svinatura il vino viene  
invecchiato per un minimo di 24 mesi in barrique  
dove avviene la fermentazione malo-lattica.  
Una volta imbottigliato segue un ulteriore  
periodo di affinamento, in bottiglie.

## COLORE

Rosso intenso, con riflessi violacei.

## PROFUMO

Fine ed elegante con note di frutti rossi,  
vaniglia e spezie.

## GUSTO

Pieno, di alta personalità e carattere  
con grande equilibrio ed eleganza.

## ABBINAMENTO

Come tutte le riserve predilige piatti forti  
come cacciagione e carni rosse.

## GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 15,50% vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## Underwine Società Agricola Srl

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



# LIDIA & AMATO