COLLINE TERAMANE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

ANNATA
2020

ZONA DI PRODUZIONE
Vigne situate in zona collinare a 250 metri di altitudine 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
Raccolta tardiva delle uve in appassimento in vigna con selezione manuale. 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 minino 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
Corposo, complesso con grande carattere e persistenza speziata. Armonico, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTO
Selvaggina come cinghiale e cervo e piatti e salse dal sapore forte.

GRADAZIONE ALCOLICA
15,50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

QUANDO ASSAGGIARE
Occasioni speciali

FORMATO
3 l

lidiaeamato.com

LIDIA&AMATO

Contiene solfiti - *Imbottigliato all'origine da* Underwine Società Agricola Srl - *Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia* - PRODOTTO IN ITALIA